

Filet de chevreuil grand veneur

Temps de préparation : 60 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 filet de chevreuil d'1 kg

- 1 cuillère à soupe d'huile

Pour la marinade :

- 1 bouteille de vin rouge corsé

- 1 gousse d'ail

- 1 belle carotte

- 2 échalotes

- 1 oignon piqué de clou de girofle

- 1 bouquet garni (laurier, thym, romarin, persil, céleri)

- 2 cuillères à soupe de cognac

- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

- 1 cuillère à soupe de grains de poivre

Pour la sauce :

- parures et os de chevreuil pour la sauce

- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vieux vin

- 150 g de crème fraîche

- 4 cuillères à soupe d'airelles au naturel

- 10 g de beurre ramolli

- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

- 1 cuillère à soupe de farine

- sel, poivre

Préparation de la recette :

La veille :

Dans un plat creux, mettre à mariner le filet de chevreuil avec : l'oignon entier, les échalotes, la carotte coupée en rondelles, l'ail écrasé, le céleri, les herbes, l'huile d'olive, le vin rouge et le cognac. Laisser prendre toute une nuit.

Le lendemain :

Egoutter la viande et l'éponger. D'autre part, filtrer la marinade. Réserver séparément les légumes/aromates et le jus.

Préparer ensuite la sauce :

Dans une sauteuse beurrée et huilée, faire revenir les parures de chevreuil. Une fois dorés, y ajouter la marinade, puis laisser cuire 5 min à couvert. Saupoudrer de farine, mélanger et mouiller de vin et de marinade.

Laisser mijoter à découvert pendant 30 à 40 min en remuant de temps en temps. En fin de cuisson, incorporer la crème, le sel et le poivre puis laisser mijoter encore 10 min. Ôter l'écume de temps en temps. En dernier, ajouter les airelles.

Pour cuire le chevreuil :

Eponger le chevreuil. Placer la viande dans une poêle avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive puis la faire dorer de nouveau de tous les côtés.

Préchauffer votre four à 270°C (thermostat 9).

Disposer la viande dans un plat allant au four avec 3 cuillères à soupe de marinade au vin puis laisser cuire 16 min à four chaud. Arroser de temps en temps la viande de sa marinade puis laisser tiédir 5 min à four éteint.

Dresser le chevreuil sur un plat de service chaud, nappé de marinade et avec la sauce en saucière.