

## Civet de chevreuil

Prép. : 2 h 30 min – Cuisson : 2 h Marinade 12 h - 4 pers.

800g d'épaule désossée de chevreuil  
1 l de marinade au vin rouge  
1 dl de sang de boeuf frais  
5 cl de vinaigre de vin  
250 g de champignons de Paris  
150 g de petits oignons grelots  
5 cl d'huile  
50 g de farine  
2 gousses d'ail  
200 g de lard salé  
3 tranches de pain de mie  
80g de beurre  
1 cuillère à soupe de persil haché  
Sel, poivre.

La veille:

Découper la viande en cubes réguliers d'environ 50 g, les mettre à mariner toute une nuit au frais.

Mélanger le sang et le vinaigre.

Le jour même:

Préparer la garniture comme indiquée pour le "Civet de lièvre"

Egoutter et égouger les morceaux de chevreuil.

Les faire rissoler à l'huile dans une cocotte. Saupoudrer de farine, bien mélanger et cuire quelques instants.

Saler, poivrer, ajouter l'ail écrasé.

Mouiller avec la marinade et la garniture aromatique.

Mélanger soigneusement, couvrir et cuire au four à 210 °C (th. 7) pendant 1 heure 30 minutes.

Retirer les morceaux, les ranger dans un plat de service avec les lardons, les champignons et les petits oignons.

Tenir au chaud.

Verser la sauce petit à petit sur le sang en fouettant.

Passer, rectifier l'assaisonnement et tenir au chaud sans bouillir.

Couper les tranches de pain en coeurs ou en triangles.

Les frire au beurre.

Verser la sauce sur la viande et sa garniture.

Saupoudrer de persil haché, garnir avec les croûtons.

Servir sans attendre.

Vin conseillé Châteauneuf-du-Pape rouge à 15°C.