

# Bourguignon de chevreuil



Pour 4 personnes :

800 à 900 g de chevreuil coupé en gros cubes

2 carottes

1 oignon

75 cl de vin rouge corsé

150 g de lardons fumés

1 CS bombée de farine

1 CS d'huile d'olive + beurre

Sel et poivre

2 feuilles de laurier + 1 branche de thym

\*\*\*\*\*

- Dans un grand saladier, placer les cubes de chevreuil et arroser avec le vin rouge, jusqu'à recouvrir la viande. Ajouter les carottes coupées en rondelles, l'oignon émincé, les feuilles de laurier et la branche de thym. Saler et poivrer et laisser mariner à couvert, pendant 4 heures.
- Dans une cocotte en fonte, faire dorer les cubes de viande égouttés et bien essorés dans un mélange d'huile et de beurre. Quand ils commencent à être colorés, saupoudrer de farine et bien mélanger le tout.
- Ajouter la marinade (filtrée ou pas) et laisser cuire 2h à 2h30.
- Quand la viande est presque cuite, ajouter les lardons fumés et laisser mijoter à couvert pendant 15 à 20 minutes. Pour une sauce plus épaisse, retirer le couvercle de la cocotte et laisser réduire à petit feu.
- Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et servir avec des pommes de terre vapeur ou des pâtes fraîches.

CABZ  
SANDS