



## CIVET DE CHEVREUIL

### Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1kg découpe de chevreuil dans la gigue
- 150gr de lard salé en dés
- 20cl de crème liquide
- 2 càs de farine
- sel poivre

### Pour la marinade :

- 1 L de vin rouge corsé
- 2 càs d'huile d'olive
- 2 carottes en rondelles
- 2 oignons émincés
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- Zestes d'un citron et d'une orange
- 1 càs de vinaigre de vin

### NOS CONSEILS

Préparer la marinade dans un saladier. Plonger les morceaux de viande en cube et laisser mariner au frais pendant 24 heures.

Le lendemain, sortir la viande de la marinade, éponger et laisser 1h à température ambiante.

Faire revenir les éléments aromatiques avec du beurre, puis les lardons. Réserver. Faire revenir la viande dans un beurre bien chaud.

Mettre les morceaux de viande avec les éléments aromatiques et singer avec la farine et mouiller avec la marinade.

Cuire le civet environ 2h30.

Incorporer la crème liquide et porter à ébullition 15 minutes.

*Vous pouvez aussi le lier au sang.*

### ACCOMPAGNEMENTS À RETROUVER SUR NOTRE CARTE :

Tatin de pommes aux cèpes  
flan de girolles et échalotes  
ou des pâtes fraîches al dente

*La Maison Vessiere vous souhaite un agréable moment gourmand*

POSTEZ LES PLUS BELLES PHOTOS DE VOS REPAS DE FÊTES  
SUR INSTAGRAM AVEC LE #FETESAVECVESSIERE



@MAISONVESSIERE

