



**Bon appétit !**

## Le civet de chevreuil de grand-maman

par René Kaenzig

Déjà tant de propositions de menus "chasse" et nous n'avons jamais publié le plat le plus connu des mets de gibier: le civet. C'est le plus connu, oui, mais aussi le moins préparé soi-même à domicile. Il s'achète souvent déjà tout préparé et il suffit de l'accompagner de spätzli et d'une décoration adéquate avec par exemple quelques fruits. D'autres iront simplement au restaurant et se laisseront servir.

Bien souvent, le "grand chef en devenir" a un respect du travail que cela pourrait impliquer. C'est aussi la peur du résultat final qui freine le tout. Mais la recette très facile de civet de chevreuil de ma grand-maman est tout simplement géniale.



Il ne faudra pas beaucoup d'ingrédients (pour deux personnes):

- 400 gr de viande de chevreuil;
- une bouteille de vin rouge;
- 2 carottes;
- 1 oignon;
- 2 - 3 gousses d'ail;
- 2 - 3 feuilles de laurier;
- 2 - 3 clous de girofle;
- 5 - 6 baies de genièvre;
- une dizaine de grains de poivre;
- quelques branches de persil;
- un peu de farine et de sel;
- et ... une brisée de sapin !<sup>1)</sup>

La préparation est tout aussi simple et débute par couper la viande de chevreuil en petits cubes. On coupera également les carottes, l'oignon et l'ail en petits morceaux. Déposer le tout dans un grand bol en y ajoutant tous les autres ingrédients (laurier, girofle, genièvre, poivre, persil) sans oublier la petite branche de sapin. Verser généreusement le vin rouge sur le tout et bien mélanger. Déposer le bol pendant 24 heures dans le frigo. C'est bien de mélanger quelques fois le tout pendant cette période.



Passé ce temps au frigo, on va séparer la viande du jus, et le jus du reste des ingrédients. Les petits morceaux de viande de chevreuil se retirent facilement à la main et seront bien égouttés sur un linge de ménage. Le jus, nécessaire pour la suite, sera réservé à l'aide d'une grosse passoire. Les légumes et épices prennent la direction du compost.

<sup>1)</sup> En fait, cette brisée de sapin ne vient pas de la recette originale de ma grand-maman, mais vient de ma petite touche personnelle de chasseur ...



**Bon appétit !**

On est prêt pour la cuisson: les petits dés de viande seront donc bien égouttés et saisis dans une casserole dans un peu de beurre à rôtir. Une pincée de sel n'est pas de trop. Saupoudrer tous les morceaux avec un peu de farine et laisser cette dernière prendre de la couleur. Bien mouiller le tout avec le jus de la marinade. C'est maintenant qu'il faut s'armer de patience. Il faudra laisser mijoter le tout jusqu'à ce que la viande soit tendre et que la sauce soit devenue consistante. Pas de souci avec la viande de chevreuil, ceci va prendre un peu plus d'une heure. Mais la variante avec du chamois sera un peu

plus longue. Une chose est sûre, il faudra surveiller la cuisson et constamment ajouter du jus de la marinade.

Dans l'intervalle, on pourra préparer les accompagnements et/ou la décoration. Le civet de chevreuil de ma grand-maman prévoit quelques toasts ainsi que quelques fines lamelles de tranches de lards de porc grillées comme du *bacon* déposées sur le tout. *Mmmmh !*





***Bon appétit !***

---