



Les plats principaux

Ragoût de chevreuil à la bière et au pain d'épices

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 kilogramme de cerf (de carbonnades)
2 carottes (épluchées et en morceaux)
2 gousses d'ail (coupées finement)
1 panais (épluché et en morceaux)
3 tiges céleri (en morceaux)
3 oignons (ciselés)
33 centilitres de bière brune (ex. Gouden Carolus)
2 cuillères à soupe de beurre fin
4 décilitres de fond de gibier
2 cuillères à soupe de farine
2 tranches de pain d'épices
1 poignée branche de thym
8 baies de genévrier
2 feuilles de laurier
1 brins de romarin
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 150°C. Séchez bien la viande, puis salez et poivrez-la.

Faites fondre la moitié du beurre dans une casserole profonde avec couvercle et pouvant aussi aller au four (une casserole en fonte de préférence). Faites-y rôtir la moitié de la viande jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée de tous les côtés. Retirez de la poêle et ajoutez le reste du beurre.

Rôtissez ensuite le reste de la viande de la même manière. Retirez-la aussi de la casserole. Cuisez maintenant les oignons, l'ail, les carottes, le panais et le céleri dans la même poêle jusqu'à ce que les légumes commencent à caraméliser légèrement.

Ajoutez à nouveau la viande et saupoudrez de farine. Remuez bien et laissez cuire un peu. (Attention, cette étape de cuisson est très importante, sinon votre viande aura un goût farineux.)

Ajoutez la bière, le fond de gibier, les feuilles de laurier, les baies de genièvre, le thym, le romarin et le pain d'épices. Posez le couvercle sur la casserole et portez à ébullition. Placez ensuite la casserole avec le couvercle fermé dans le four préchauffé et laissez cuire au moins quatre heures. Remuez de temps en temps.

Ustensiles de cuisine

Four

