

Chevreuil du Grand Nord

Préparation : 25 mn. Marinade : 12 h. Cuisson : 15 mn par livre, pour les pommes : 30 mn.

Pour 6 personnes.

1 selle de chevreuil, 20 cl de crème fleurette.

Pour la marinade : 1 litre de vin blanc, 2 carottes, 2 oignons, thym, laurier, 2 c à soupe d'huile, sel, poivre, clous de girofle.

Pour la garniture : 1 pot de confiture de mesimarja (mûre du Grand Nord), 6 pommes reinette.

Faire dénervé et larder la selle. La placer dans un grand plat avec le vin blanc, les carottes et les oignons coupés en rondelles, thym, laurier, gros sel, poivre en grains et clous de girofle. Verser l'huile par dessus. Faire mariner 12 h en retournant la selle de temps en temps.

Egoutter. Eponger. Mettre dans un plat à four avec les légumes de la marinade. Arroser avec un peu de marinade. Réserver le reste de marinade. Faire cuire à four moyen (th. 5/200°) 15 mn par livre. L'intérieur doit être légèrement rosé.

Peler les pommes, les couper en quartiers et les faire cuire afin d'obtenir une compote.

Garder la viande au chaud. Déglacer avec la crème fraîche.

Faire réduire la marinade au maximum, rajouter à la sauce. Découper la selle et servir avec la compote et la confiture à part.

La confiture de mesimarja peut être remplacée par de la confiture d'airelles.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.