

Chevreuril mariné et sauté

Préparation : 1 heure + 10 mn (marinade 6 heures)

Cuisson : 1 à 2 mn

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 gigue de chevreuril de 1,5 à 2 kg
- de la graisse de porc
- sel, poivre

Pour la marinade :

- 2 bouteilles de vin blanc sec
- huile d'olive
- 2 oignons
- 2 échalotes
- 3 carottes
- 6 à 8 baies de genièvre
- romarin, laurier
- sel, poivre

Préparation :

8 heures avant le repas :

Marinade :

épluchez et émincez tous les légumes que vous faites revenir à l'huile d'olive un à un dans une grande sauteuse.

Déglacez la sauteuse au vin blanc et y remettre tous les ingrédients de la marinade, portez à ébullition, puis laissez mijoter à feu doux pendant 20 mn et arrêtez le gaz.

Pendant ce temps, désossez le cuissot en faisant de gros morceaux que vous mettez dans un plat creux.

Lorsque la marinade est tiède, versez-la sur la viande, mélangez et laissez mariner pendant 6 heures dans un endroit tempéré (12 à 16°C).

Avant le repas:

Découpez la viande en petits morceaux de 2 à 3 cm maximum et laissez égoutter dans une passoire à température ambiante de la cuisine.

Au moment de servir :

Prenez une grande poêle chauffée à blanc, mettez une cuillère à soupe de graisse, laissez frémir, ajouter deux cuillères à soupe de marinade, laissez frémir et jetez les morceaux de viande sans qu'ils se recouvrent et faites sauter à feu très vif 1 à 2 mn maximum.

Versez le tout dans un plat chaud et recommencez l'opération autant de fois que le nécessite votre poêle.

Servez immédiatement.