

Civet de cerf proposé par une Toque d'Auvergne

En ce mois de janvier, The Forest Time vous propose une recette qui réchauffe, gourmande et chaleureuse au caractère forestier. Après celle de **Didier Gigot et de son Lièvre à la Royale**, la recette du civet de cerf de Jean-François Fafournoux réveillera assurément vos papilles!



Jean-François Fafournoux, Président des Toque d'Auvergne dont le restaurant est basé à Augerolles, dans le Puy-de-Dôme, nous fait découvrir sa recette du civet de cerf. Préparez vos couverts....

INGRÉDIENTS :

Morceaux de Cerf d'environ 40g : 1.2 kg

Farine : 100g

Poudre de chocolat amer : 30g

Beurre

Carottes : 3

Navets ronds : 3

Oignon : 1

Fond de jambon sec (Rapoutet) : 150g

Vin rouge corse

Sel, poivre, Garam Masala

PROGRESSION :

Dans une cocotte épaisse, faire sauter les morceaux de cerf au beurre. Obtenir une belle coloration de tous les morceaux , utiliser une cuillère en bois.

“

Je ne conseille pas la marinade au préalable pour cette recette

Verser la farine sur les morceaux et remuer sans cesse ! On dit singer !

Assaisonner un peu de mignonnette de poivre et du gros sel , modérément !

Mettre la poudre de chocolat sur le mélange, le garam masala, et votre oignon préalablement ciselé. Remuer!

Mouiller le tout avec le vin jusqu' a hauteur et bien vanner !

Tout ça a feu vif !

Déposer le fond de jambon sec dans la cocotte, vos carottes sont taillées maintenant en des morceaux de 5 mm ainsi que le navet. Rajouter carottes et navets au civet à mi cuisson, environ 45 mns après le départ. Il faut couvrir la cocotte pour assurer une cuisson parfaite.

Comptez environ 1h30 à feu moyen, après ébullition.

Votre liaison de sauce doit être onctueuse. Ajuster l'assaisonnement en fin de cuisson.

“

Servir avec des légumes de saison.

