

# Ragoût de cerf



## FACILEeBUONO

500 g de ragoût de cerf

baies de genièvre

2 feuilles de laurier

vin rouge

2 carottes

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à café rase de sel

petits pois en conserve

facileebueno.com



Après avoir lavé et séché la viande, mariner pendant 12 heures au réfrigérateur (recouvrir d'un film transparent) avec quelques baies de genièvre écrasées, 2 feuilles de laurier et couvrir avec le vin rouge.

Une fois cette période écoulée, éliminer la marinade et sécher la viande avec du papier absorbant.

Faire revenir l'oignon et les carottes coupés en rondelles ainsi que la viande dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Ajouter moitié d'eau et moitié de nouveau vin en recouvrant le tout. Porter à ébullition et écumer.

Cuire pendant 2 heures à feu doux et à couvert.

Ajouter les petits pois en fin de cuisson.

*Cette recette de ragoût de cerf mariné au vin rouge est un plat gourmet accompagné de riz ou d'une polenta fumante.*