

Gibier sauce poivrade

Quantité : pour 6 personnes - Durée totale : 2 jours

Ingrédients

- 1 beau rôti de chevreuil ou de marcassin d'1,5 kg
- confiture d'airelles
- crème fraîche épaisse
- beurre
- sel

Marinade

- 2 carottes
- 2 oignons
- 20 grains de poivre noir
- 1 branche de céleri
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- vin rouge
- vinaigre de vin
- sel

Préparation

Deux jours avant

1. Éplucher et les carottes et les couper en rondelles. Émincer les oignons. Rincer la branche de céleri et la couper en tronçons de 1,5 cm.
2. Mettre le rôti dans un plat creux. Ajouter les carottes, les oignons, le céleri, les grains de poivre, du sel et le bouquet garni. Verser le vin rouge par dessus jusqu'à recouvrir le tout. Rajouter 1 dl de vinaigre par bouteille de vin utilisée.
3. Couvrir le plat et laisser mariner en atmosphère tempérée, dans une cave par exemple, en retournant de temps en temps.

Le jour même

1. Egoutter la viande. Réserver 2 dl de marinade, sans légumes.
 2. Préparer la sauce : verser le reste de la marinade avec les légumes dans une casserole, la couvrir et la faire cuire au moins une heure : tous les légumes doivent être bien tendre.
 3. Mettre du beurre dans une cocotte. Quand il est chaud, faire saisir le rôti. Arroser avec 1 dl de la marinade réservée, couvrir en laissant un jour et laisser cuire 45 minutes environ, en rajoutant le reste de la marinade réservée si cela est nécessaire.
 4. 10 minutes avant la fin de la cuisson du rôti, passer la sauce au mixer. La goûter et compenser son acidité avec de la confiture d'airelle.
 5. Quand le rôti est cuit, le mettre dans un plat de service chaud garni avec de la mâche. Verser le jus de cuisson dans la sauce, la lier avec de la crème fraîche et la verser dans une saucière.
 6. Servir le rôti avec la sauce.
-

Remarques ou suggestions

- Présenter à table le même vin que celui qui a servi dans la marinade, du bourgogne ou un bon bourgueil, par exemple
- En hiver, la viande peut mariner jusqu'à 4 jours.
- Ne pas mettre trop de confiture d'airelle dans la sauce car la crème rajoutée à la fin va l'adoucir également et elle risque alors d'être trop sucrée.
- Accompagner ce plat de pommes noisette ou de tagliatelles fraîches, de marrons revenus dans un peu de beurre, salés et poivrés, de compote d'airelles.

Publié par Lucullent le 4 décembre 2009. Dernière modification le 17 septembre 2012.