



Civet de Biche Forestier aux Airelles Sauvages BEYER

Pour 4 /6 Personnes :

- 1.5 Kg de Biche
- 100g de lardons Fumés
- 1 Oignon
- 1 bouquet Garni
- 60 cl de bouillon de bœuf
- 3 Carottes
- Quelques baies de genièvre
- 60 cl de vin rouge
- 800g de Spaetzle Fraiches
- 1 ail
- Du persil
- 35 gr de beurre
- 15cl d'huile d'olive
- 350g de champignons (mélange forestier)
- 1 Bocal 32cl d'airelles Sauvages BEYER
- 1 bocal 32cl de cranberries BEYER

(De préférence laisser la viande mariner une nuit dans le vin, du sel, du poivre et le bouquet garnis)

Emincer l'oignon et le mettre dans votre casserole avec les lardons. Y ajouter l'huile d'olive et démarrer la cuisson.

Dans la foulée on y incorpore les carottes en rondelles, puis «3-4 » minutes après, la viande.

Bien mélanger puis après 3-4 minutes y incorporer : le vin, le bouillon de bœuf, le bouquet garnis, et les baies de genièvre. Laisser mijoter à feu doux 1H casserole découverte en remuant de temps en temps.

En attendant vous pouvez égoutter (mais garder le jus)

les airelles et les cranberries prélever la moitié de chaque. La première moitié des airelles ainsi que les Champignons sont à incorporer à la cuisson au bout de l'heure de cuisson.

Prolonger ensuite la cuisson de 30 minutes. Au bout des 30 minutes il faut contrôler la cuisson de la viande ainsi que la densité de la sauce et prolonger 30 / 45 minutes si nécessaire.

Pour la sauce aux airelles, mettre l'autre moitié des airelles ainsi qu'une moitié des cranberries dans une casserole à feu doux puis faire réduire une quinzaine de minutes avec un peu de son jus, un trait de vinaigre balsamique, du poivre et 1 CAS de sucre.



Servez ce plat bien chaud, accompagné de Spaetzle Fraiches que l'on aura fait revenir dans une poêle avec du beurre, de l'ail et du persil...

NB : Si besoin vous pouvez épaissir votre sauce en fin de cuisson avec de la fécule de maïs délayer dans un peu de crème fraîche. Ramener alors votre préparation à ébullition 3-4 minutes.

Vous pourrez décorer votre assiette avec les cranberries restantes....

BONNE DEGUSTATION

