

# CUISSOT DE CHEVREUIL AUX CEPES



- 3 gousses d'ail
- 10 baies de genievre
- 60g de beurre
  - celeri
- 4 clous de girofle
- 20g de coriandre
- 25g de crème fraîche
  - 5 échalotes
- 10cl d'huile d'olive
  - laurier
  - 5 oignons
- poivre romarin sauge thym
- 2 l de bon vin rouge
- 25 cl de vinaigre .

-pour faire la marinade :

utiliser 2l de bon vin rouge, le vinaigre, l'huile les oignons coupés en rondelles et les échalottes ajouter l'ail, le céleri branche les herbes et les épices.

-Desosser le cuissot et le ficeler en rôti et le faire mariner 24h

-Prechauffer le four a 150°C(th 4)

dans un plat allant au four y déposer le cuissot et arroser de marinade et de creme fraîche. Laisser cuire 2h30 a 150°C et arroser souvent avec la marinade.

-Entre- temps lavez, eplucher et sécher suffisamment les cépes, les couper en morceaux et les faire revenir (10mn avant la fin de cuisson du chevreui) dans du beurre .

