



Facile



6 personnes



5 min de préparation



35 min de cuisson

Cuissot de chevreuil



Suggestions:

Saint Nicolas de
Bourgueil

Saumur Champigny

Ingrédients

1 Rôti de chevreuil
Gin
oignons
Carottes
Baie de genièvre
Laurier
1 verre de bière
Fécule
Crème fraîche
Gelée de groseille
Sel, poivre

Préparation

- 1 Arrosez le rôti de Gin, salez et poivrez.
- 2 Mettez à cuire le rôti avec les oignons, les carottes, les baies de genièvre, le laurier, le verre de bière pendant environ 35 minutes (thermostat 6).
- 3 Déglacez avec un peu d'eau, liez avec la fécule, ajoutez la crème fraîche et la gelée de groseille.



Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Vous pouvez accompagner ce plat avec des choux de Bruxelles.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthoise.fr

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise