Ragoût de biche aux champignons des bois

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 heures

Marinade : 7 – 12 heures

Ingrédients:

- 1 à 1.2 kg de civet de biche - 75 g de beurre - 3 petits oignons - 2 c à soupe de farine - 4 cl de Cognac - 200 g de champignons des bois - 1 grosse c à soupe de gelée de groseilles - Sel - Poivre	<i><u>Pour la marinade :</u></i> - 1 oignon - 1 carotte - 2 gousses d'ail - 20 baies de genévrier - 4 clous de girofle - 1 pincée de noix de muscade - 1 branche de thym - 3 feuilles de laurier - 1 litre de vin rouge - ½ c à soupe d'huile d'olive

Recette:

- Préparation de la marinade : pelez l'oignon et coupez-le en gros dés. Pelez la carotte et découpez-la en rondelles. Pelez les gousses d'ail.
- Versez tous les ingrédients de la marinade dans un plat à gratin. Ajoutez-y les carbonnades de biche et laissez mariner entre 7 et 12 heures, au frais.
- Egouttez les carbonnades et épongez-les. Passez la marinade au chinois et conservez-la.
- Dans un cocotte, faites revenir les carbonnades de biche dans 50 g de beurre ; elles doivent être dorées sur toute la surface. Conservez-les au chaud.
- Pelez et hachez les oignons et faites les revenir ensuite dans la cocotte avec le reste de beurre. Ajoutez-y également les champignons (coupés en morceaux mais pas trop petits).
- Lorsque les oignons et le champignons sont bien rissolés, remettre les carbonnades dans la cocotte.
- Saupoudrez alors de farine et bien mélangez pendant 1 minute à feu moyen.
- Ajoutez ensuite le Cognac et poursuivez la cuisson 1 minute à feu moyen, et puis mouillez le tout avec la marinade.
- Couvrez et laissez mijoter pendant 1h30 à 2h, à feu doux : la viande doit être tendre à cœur.
- Le temps de cuisson écoulé, délayez la gelée de groseilles dans la sauce et rectifiez l'assaisonnement.

Boisson

Un côtes du Rhône, Saint-Joseph apportera tout ses arômes.