SELLE DE CHEVREUIL RÔTIE

RECETTE DE LA SELLE DE CHEVREUIL RÔTIE :

La **selle de chevreuil** peut s'acheter entière ou en morceaux. Dans les deux cas, la selle de chevreuil se prépare de la même manière, après une marinade, le chevreuil est roti au four ou à la broche.

La **selle de chevreuil** peut s'accompagner d'une sauce grand-veneur, mais elle s'accomapagne très bien d'une simple sauce au poivre ou une sauce venaison.

La préparation de la selle de chevreuil :

Dénerver la selle de chevreuil Piquer régulièrement la pièce de chevreuil avec la pointe du couteau. Eplucher et couper en rondelles les carottes et l'oignon. Préparer la marinade en mettant dans une cocotte : les carottes, l'oignon, le thym, les feuilles de laurier brisées, la gousse d'ail, le genièvre, le poivre et une pincée de sel.

Rôtir la selle de chevreuil

Faire préchauffer le four à 220 °C. Faire chauffer une poêle à feu très vif avec un peu de matière grasse. Egouter le morceau de selle de chevreuil et le faire revenir sur chaque côté dans la poêle à feu très vif. Egouter les légumes de la marinade et les déposer au fond d'un plat de cuisson allant au four. Déposer la pièce de chevreuil sur le lit de légumes de marinade et enfourner. Faire cuire en suivant le temps de cuisson indiqué par votre boucher. Compter en moyenne 1/4 d'heure par livre pour une viande à point.

Imprimer la recette du la Selle de chevreuil rotie

Selle de chevreuil rotie - une recette pour le repas de Noël