

# Civet de cerf



## Une préparation royale et festive

### Ingrédients

Carbonnades de cerf	4 kg
Champignons de Paris ou champignons bruns, coupés en quatre	1 kg
Vin rouge	750 g
Confiture d'ailles	300 g
Brunoise de carottes et de céleri blanc	300 g
Bouillon léger de poule ou de gibier (légèrement salé)	3 kg
<b>Evlier</b> Mix daube	480 g
<b>Evlier</b> Extrait de champignon	10 g

### Préparation

Colorez les carbonnades de cerf sans poivre ni sel. Retirez-les de la poêle et entreposez-les dans une passoire.

Faites mijoter dans cette même poêle, à feu doux, la brunoise de carottes et de céleri avec les champignons. Réservez ensuite les légumes avec la viande dans la passoire.

Déglacez la poêle avec le vin. Ajoutez-y la confiture d'ailles et le bouillon. Tout en remuant, ajouter l'**Evlier Mix daube** et l'**Evlier Extrait de champignon**. Portez la sauce à ébullition et laissez mijoter pendant 10 minutes.

Continuez à remuer jusqu'à ce que la sauce soit bien lisse et onctueuse. Ajoutez la viande et les légumes à la sauce et portez le tout à ébullition. Assaisonnez à votre goût avec **Evlier Sel d'épices**.

Laissez refroidir le civet avant de le mettre dans des sacs de cuisson sous vide. Faites-les cuire à la vapeur pendant 4 heures et 30 minutes à 95 °C. Refroidissez rapidement les sacs et conservez-les au réfrigérateur à 2 °C. Emballé sous vide, le civet de cerf peut être conservé pendant un mois.



**Evlier Mix daube** est parfait pour la cuisson sous vide, il assure la consistance et la brillance naturelle de vos préparations.

