**Mon Civet**



Marcassin de biche (si possible enlever la peau brillante –parure- qui entoure la viande).  Prendre de l’épaule coupée comme le navarin ou des carbonnades.

**Marinade**

* Vin rouge (une ou deux bouteille selon quantité car la viande doit être recouverte
* 1 ou 2 cuillère à soupe d’huile (olive, arachide)
* Quelques grains de poivre noir
* Quelques grains de baies de genévriers
* 1 ou 2 feuilles de lauriers
* 1 ou 2 carottes coupées en tranches ou bâtonnets sur la longueur
* 1 gros oignon (ou 2 moyens) en rondelles par trop fin
* 1 petite branche de céleri avec ses feuilles

Laisser au moins une nuit dans la marinade.  Si un ou deux morceaux affleurent, les retourner.

**Préparation**

* Egoutter et sécher les morceaux
* Brunir les morceaux dans du beurre (retourner avec la cuillère en bois).
* Saupoudrer de 1 à 2 cuillère de soupe de farine, bien tourner les morceaux.
* Recouvrir de vin (1/2 de marinade, ½ de la bouteille), bien mélanger et ajouter un peu d’eau tiède.
* Ajouter un cube liebig (bœuf).
* Recouvrir des légumes de la marinade.
* Saler et poivrer.
* Couvrir et laisser mijoter à feu doux 1 h ½.
* Voir régulièrement si ça n’attache pas.
* Quelques minutes avant fin de cuisson, goûter et ajouter 1 grosse cuillère à soupe de gelée de groseilles rouges.  Mêler doucement.
* Ajouter éventuellement de la crème fraîche (au choix selon les goûts).

Remarque : si la sauce est trop liquide, on peut l’épaissir en ajoutant du beurre manié

**Beurre manié**

Sur une assiette creuse, malaxer à la fourchette du beurre et de la farine, jusqu’à obtenir un mélange homogène.
On l’ajoute ensuite à la préparation bien chaude en remuant délicatement à la cuillère de bois.

Pour servir, on laisse ou on enlève les légumes de la marinade.