


MORAND
— 1889 —
DISTILLATEUR À MARTIGNY

 **chetzeron**
crans-montana 2112m



CIVET DE CERF AUX HERBES DU GRAND SAINT-BERNARD

CIVET DE CERF AUX HERBES DU GRAND SAINT-BERNARD

1 kg de viande de cerf en cubes
3 oignons rouges
1 tête d'ail
4 carottes
3 oignons tiges
3 potimarrons
3 l de fond de chasse
30 g d'herbes du Grand Saint-Bernard «bouquet»
3 dl de Williamine® Morand



Lucia Cordonier

Couper les légumes en petits cubes et la tête d'ail en deux.

Mariner la viande de cerf avec les «herbes du Grand St-Bernard» et un peu de sel fin. Badigeonner le tout avec de l'huile de pépin de raisin.

Dans une poêle en fonte très chaude colorer les cubes de viande de tous les côtés.

Retirer la viande sur un plat pour le four. Déglacer la poêle avec la Williamine® et laisser réduire. Mouiller avec le fond de chasse et cuire quelques minutes. Verser cette sauce sur la viande. Le liquide doit couvrir toute la viande.

De nouveau, avec un peu d'huile de pépin de raisin poêler la garniture (oignons et carottes) et verser sur la viande.

Cuire le civet au four à 150°C pendant 2h.

Couper les potimarrons en deux sur la longueur. Vider les graines de l'intérieur.

Poser sur un plat pour le four. Avec un peu d'huile d'olive, sel et poivre, rôtir au four à 180°C pendant 40 minutes.

Servir le civet dans le demi potimarron. Déguster très chaud lors d'une belle journée d'automne.