



Recette catalane pour ce vin:
Pollastre amb gambes

Daube de chevreuil aux carottes

Pour 4 personnes
Préparation: 30 mn (2 h à l'avance)
Cuisson: 3 h



Nous recommandons pour cette recette
Le Côtes du Roussillon Cuvée Scelerata

INGRÉDIENTS

- 1 litre de marinade
- 1 kg de cuissot de chevreuil désossé
- 300 g de poitrine fumée
- 2 couennes de lard
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil
- 1 kg de carottes
- 1 bouquet garni (persil, thym, laurier...)
- 2 clous de girofle
- sel, poivre

PRÉPARATION

1. Découpez la viande en cubes réguliers et laissez-les dans la marinade pendant 2 h.
2. Coupez la poitrine fumée en petits dés. Pelez les gousses d'ail, hachez-les avec le persil. Mélangez avec la poitrine.
3. Pelez et coupez les carottes en rondelles épaisses.
4. Préchauffez le four à th. 5 (150°C). Tapissez une cocotte en fonte avec les couennes.

5. Egouttez la viande et réservez la marinade. Mettez une couche de morceaux de viande dans la cocotte, parsemez du hachis de lard et d'ail, poivrez un peu, recommencez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Ajoutez les rondelles de carottes.

6. Versez doucement la marinade, avec ses aromates, dans la cocotte. Portez à ébullition pour faire évaporer l'alcool du vin, puis couvrez le plus hermétiquement possible et glissez la cocotte dans le four. Laissez mijoter pendant 3 h.

Conseil: Pour obtenir une sauce liée, intercalez entre les couches de viande deux tartines de pain de campagne, qui auront totalement disparu après cuisson, mais apporteront du moelleux à la sauce.

"Bon Profit, Salut!"

-Bon appétit et santé !

Domaine Sol-Payré

F-66200 Elne

domaine@sol-payre.com

www.sol-payre.com