



Filet de chevreuil Stroganoff

Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingédients

6 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 kilogramme de filets de chevreuil (coupés en dés)
poivre noir
fleur de sel
500 grammes de petits champignons (coupés en deux)
2 cuillères à soupe de beurre
2 oignons (en fines rondelles)
4 gousses d'ail (émincées)
1 décilitre de wodka
1 cuillère à soupe de farine
2 1/2 décilitres de fond de veau
3 brins de thym frais
3 brins de romarin frais
2 décilitres de crème entière
1 petit bocal de crème aigre
2 cuillères à soupe de moutarde
1 bouquet de persil plat
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse. Séchez la viande et assaisonnez généreusement avec du poivre noir et de la fleur de sel. Saisissez rapidement les morceaux de viande, puis retirez-les du poêlon. Réservez-les au chaud.
- 2.** Dans la même sauteuse, faites dorer les champignons. Salez et poivrez. Baissez le feu et ajoutez une cuillère à soupe de beurre. Ajoutez les oignons et laissez cuire 3 minutes. Ajoutez l'ail et poursuivez la cuisson 1 minute. Remuez sans cesse.



- 3.** Versez la vodka et laissez-la presque complètement réduire. Ajoutez la farine et remuez bien. Ajoutez le fond, le thym et le romarin. Versez lentement la crème tout en continuant à remuer. Laissez mijoter pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à obtenir une sauce épaisse et liée. Ajoutez la crème aigre et la moutarde. Remettez la viande dans la poêle et laissez-la bien chauffer.
- 4.** Dressez la viande sur un beau plat bien chaud. Parsemez de persil.