



Ragoût de cerf à la bière et à la purée de céleri



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

2 oignons
beurre
1 kilogramme de ragoût de cerf
sel et poivre
1 bouteille de grimbergen (double)
5 décilitres de bouillon de gibier
2 carottes
1 cuillère à soupe de cassonade
500 grammes de pommes de terre
1 céleri-rave
1 citron
1 l de lait
noix de muscade
crème

Méthode de préparation

- 1.** Hachez finement les oignons.
- 2.** Faites chauffer le beurre dans une poêle et cuisez les oignons jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- 3.** Pendant ce temps, salez et poivrez le ragoût de cerf et ajoutez-le dans la poêle.
- 4.** Saisissez la viande jusqu'à obtenir une belle coloration brune. Mélangez délicatement.
- 5.** Versez par dessus la bière et le fond de gibier.
- 6.** Ajoutez les carottes préalablement pelées et coupées en morceaux.



- 7.** Laissez mijoter 2 heures à feu doux.
- 8.** Ajoutez la cassonade et poursuivez la cuisson pendant une petite demi-heure.
- 9.** Liez la sauce si nécessaire.
- 10.** Épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux.
- 11.** Pelez le céleri-rave et badigeonnez-le avec le demi-citron. Coupez le céleri-rave en morceaux.
- 12.** Versez les morceaux de pomme de terre et de céleri dans une casserole. Ajoutez un litre de lait. Assaisonnez de sel, poivre et noix de muscade. Faites cuire 20 minutes.
- 13.** Égouttez-les et réduisez-les en purée. Ajoutez la crème et assaisonnez.
- 14.** Servez avec de la purée de céleri.