




Civet de cerf avec polenta






Une recette de Sara Pieretti, chef cuisinier du Grotto Grassi au Tremona.

Préparation

	Temps requis	+ 2 heures
	Difficulté	Moyen - Pour les amateurs
	Dosage	4 personnes

Caractéristiques

	Plat	Viande - Cerf
	Produit typiques	Cerf - 0 km
	Adapté en	Automne - Dîners en famille

INGRÉDIENTS

Salmi

- 1 kg de viande de cerf locale
- 3 L de vin rouge merlot
- 10 oignons rouges
- 5 carottes
- 5 côtes de céleri
- 20 baies de genévrier
- 20 baies de poivre
- Laurier, romarin et sauge
- Sel
- Huile et beurre d'Evo

Polenta

- 1.2 L d'eau
- 10 g de sel
- 300 g de polenta provenant du moulin de Bruzella

PRÉPARATION

Salmi

1. Faites mariner le cerf pendant 24 heures avec 1.5 litre de vin, 5 oignons rouges, 5 carottes, 5 côtes de céleri, 10 baies de genièvre et 10 de poivron, ajoutez quelques feuilles de romarin, des feuilles de laurier et de la sauge.
2. Après 24 heures, égouttez le cerf et privez-le de tous les arômes, qui seront ensuite jetés, puis tamponnez-le avec un chiffon propre.
3. En attendant, préparer le reste de l'oignon grossièrement haché, un bouquet d'herbes très abondant et commencer par faire sauter l'oignon, puis mettre dans une casserole beaucoup d'huile d'evo, de genièvre, de poivre et le bouquet aromatique.
4. Lorsque l'huile commence à chauffer, il faut commencer à faire dorer la viande petit à petit (une étape fondamentale pour la réussite du plat). Chaque morceau de viande doit être brun pour qu'il puisse supporter la cuisson et ne se désagrège pas !
5. Une fois dorés, ajoutez l'oignon, quelques morceaux de beurre (environ 200 g) et mélangez avec le reste du vin rouge. Une fois que l'alcool s'est évaporé, ajoutez du sel pour rendre le plat savoureux. Ensuite, laissez cuire à feu très doux pendant environ 1 heure. Je n'ajoute pas de bouillon ou de fond brun, je ne laisse cuire qu'avec du vin rouge.

Polenta

1. Faites bouillir l'eau, dès qu'elle atteint la température, versez le sel, laissez fondre quelques instants, puis versez la polenta et continuez à remuer de temps en temps pendant environ 1 heure !