# Gibier sauce poivrade

Une recette de Lucullent! Testé (et mangé) pour vous...

Issu d'une authentique recette belge et familiale, ce gibier mariné au vin rouge, aux aromates et au poivre est à mettre au menu d'un repas de réveillon.

Quantité: 6 personnes - Difficulté: Intermédiaire - Préparation: 30 min - Cuisson: 1 h 45 - Durée: 2 jours

## Ingrédients

- 1 beau rôti de chevreuil ou de biche d'1,5 kg
- confiture d'airelles
- crème fraîche épaisse
- beurre
- huile d'olive

### Marinade

- 2 carottes
- 2 oignons
- 20 grains de poivre noir
- 1 branche de céleri
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- vin rouge
- vinaigre de vin
- sel

## Préparation

### Deux jours avant

1. Éplucher et les carottes et les couper en rondelles. Émincer les oignons. Rincer la branche de céleri et la couper en tronçons de 1,5 cm.
2. Mettre le rôti dans un plat creux. Ajouter les carottes, les oignons, le céleri, les grains de poivre, du sel et le bouquet garni. Verser le vin rouge par-dessus jusqu'à recouvrir le tout. Rajouter 1 dl de vinaigre par bouteille de vin utilisée.
3. Couvrir le plat et laisser mariner en atmosphère tempérée, dans une cave par exemple, en retournant de temps en temps.

### Le jour même

1. Sortir la viande de la marinade.
2. Réserver 2 dl de marinade, sans légumes.
3. Préparer la sauce : verser le reste de la marinade avec les légumes dans une casserole, la couvrir et la faire cuire au moins une heure : tous les légumes doivent être bien tendre.
4. Retirer le laurier et passer la sauce au mixer. La goûter et compenser son acidité avec de la confiture d'airelle.
5. Faire chauffer une demi noix de beurre et une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une cocotte.
6. Quand le mélange est bien chaud, faire saisir le rôti de tous les côtés.
7. Arroser avec 1 dl de la marinade réservée, couvrir en laissant un jour et laisser cuire entre 30 et 45 minutes, en arrosant de temps en temps et en rajoutant le reste de la marinade si cela est nécessaire.
8. Lorsque le rôti est cuit, le couper en tranches épaisses et disposer ces dernières dans un plat de service.
9. Verser le jus de cuisson dans la sauce, la lier avec un peu de crème fraîche et la verser dans une saucière.
10. Servir le rôti avec la sauce.

## Remarques ou suggestions

- Présenter à table le même vin que celui qui a servi dans la marinade, du Bourgogne ou un bon Bourgueil, par exemple
- En hiver, la viande peut mariner jusqu'à 4 jours.
- Ne pas mettre trop de confiture d'airelle dans la sauce, car la crème rajoutée à la fin va l'adoucir également et elle risque alors d'être trop sucrée. Cela dit, il faut éviter de mettre trop de crème, au risque de donner un goût un trop lacté à la sauce.
- Accompagner ce plat de pommes noisette ou de tagliatelles fraîches, de marrons revenus dans un peu de beurre, salés et poivrés, de compote d'airelles, de purée de céleri…
- Éventuellement, dans la sauce, remplacer la confiture d'airelle par de la confiture de canneberge ou de myrtille, voire par du sucre.