



Bourguignon de chevreuil

Ingrédients : (4 personnes)

- 600 g de chevreuil
- 1 oignon
- 2 carottes
- vin blanc sec
- 1 cube de bœuf
- thym/laurier
- sel/poivre

- 1.** Découper 8 beaux morceaux de viande de chevreuil (de préférence dans le cuissot).
- 2.** Dans un autocuiseur, faites dorer les morceaux de viande dans un filet d'huile d'olive.
- 3.** Ajouter l'oignon émincé, les carottes coupées en rondelles, le thym et quelques feuilles de laurier. Saler et poivrer.
- 4.** Verser un verre de vin blanc sec et compléter avec un peu l'eau. Ajouter le cube de bœuf.
- 5.** Faire cuire durant 30 minutes, à l'autocuiseur.