



## Filet de chevreuil grand veneur et polenta aux poireaux

14/01/2014 à 10h32

Par [Paul Blouet](#)

Temps de préparation : 1h

Temps de cuisson : 1h

Pour 6 personne(s)

## Ingrédients :

- 1 filet de chevreuil d'1 kg
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Pour la marinade :

- 1 bouteille de Cahors
- 1 gousse d'ail
- 1 belle carotte
- 2 échalotes
- 1 oignon piqué de clous de girofle
- 1 bouquet garni (laurier, thym, romarin, persil, céleri)
- 2 cuillères à soupe de cognac
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de grains de poivre

Pour la sauce :

- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vieux vin
- 150 g de crème fraîche
- 4 cuillères à soupe d'airelles au naturel
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de farine
- sel, poivre

## Préparation :

### La veille :

- Dans un plat creux, mettre à mariner le filet de chevreuil avec : l'oignon entier, les échalotes, la carotte coupée en rondelles, l'ail écrasé, le céleri, les herbes, l'huile d'olive, le vin rouge et le cognac.
- Laisser mariner toute une nuit.

### Le jour J:

- Egoutter la viande et l'éponger. D'autre part, filtrer la marinade. Réserver séparément les légumes/aromates et le jus.
- Mettre l'huile dans la sauteuse, saupoudrer de farine, mélanger 30sec et mouiller de vinaigre et de la moitié de la marinade (réserver l'autre moitié pour la cuisson de la viande).
- Laisser mijoter à découvert pendant 30 à 40 min en remuant de temps en temps. En fin de cuisson, incorporer la crème, le sel et le poivre puis laisser mijoter encore 10 min. Ôter l'écume de temps en temps. En dernier, ajouter les airelles.
- Eponger le chevreuil. Placer la viande dans une poêle avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive puis la faire dorer de tous les côtés.
- Préchauffer votre four à 270°C (thermostat 9).
- Disposer la viande dans un plat allant au four avec 3 cuillères à soupe de marinade au vin puis laisser cuire 40 min à four chaud. Arroser de temps en temps la viande de sa marinade
- Dresser le chevreuil sur un plat de service chaud, nappé de marinade et avec la sauce en saucière