

CIVET DE CERF MAURICIEN (Cookéo)



Ingrédients :

- 600 g de cerf coupé en morceaux
- 25 cl de vin rouge
- 200 g tomates coupé en morceau
- 1 oignon émincé
- 4 gousse d'ail haché
- 1 morceau de gingembre haché
- 1 bâton de cannelle
- 4 clous de girofle
- 4 brin de persil haché
- 1 bouquet de thym
- 4 brins de coriandre haché
- sel et poivre
- huile d'olive
- 200 ml d'eau

Préparation :

- Dans un grand bol faire une marinade avec l'oignon, l'ail, le gingembre, la cannelle, les girofles, le bouquet de thym, le vin et le poivre.
- Ajouter la viande de cerf et bien mélanger et mettre au réfrigérateur pendant 4 heures
- Sortir les morceaux de viande de la marinade
- utiliser le Cookeo en mode manuel
- choisir cuisson classique puis le mode dorer, la machine débute est en préchauffage
- ajouter 2 c à s d'huile d'olive et ensuite les morceaux de cerf
- faire revenir pendant 6 minutes
- Ajouter les tomates, laisser mijoter pendant 5 minutes.
- Ajouter toute la marinade, le persil et le sel et l'eau bien mélanger.
- choisir ensuite l'option cuisson sous pression pour 25 minutes

Vous pouvez retrouver cette recette sur le blog [Cuisine Maurice](#)

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.