

Le civet de marcassin.

Nos temps modernes ont fait que les gents ne voulaient plus guère manger les morceaux de viande de qualité inférieures !

Et pourtant, pour faire un bon civet, une bonne carbonnade, une bonne blanquette, il faut un mélange entre les côtes, la poitrine, les épaules et les mollets : la graisse, les tendons, cartilages et autres nerfs, en fondant, vont créer et une suavité remarquable a condition de respecter la recette et d'y associer les légumes nécessaires aux arômes et à la liaison naturelle de la sauce; Ainsi qu'une bonne dose d'amour, de patience et de créativité, de respect de la recette de base et des principes élémentaires.

- 1- Choisir un mélange de muscles entre les mollets, l'épaule, et la poitrine avec quelques os des côtes, et certainement pas les bons morceaux à rôti!!
- 2- Détailler ces pièces de viande en morceaux de même grosseur c.a.d. 30 gr.
- 3- Faire rissoler ces morceaux de viande sans qu'ils ne se touchent (évaporation), dans une poêle à fond épais, avec du beurre, qui ne devra jamais brûler.
- 4- Après, une coloration suffisante, bien marquée, avec sucs de viande confits, mais pas brûlés, dégraisser, saler et poivrer, retourner, et accumuler les morceaux de viande dans une casserole à fond épais ; Petit à petit, déglacer à chaque fois avec un bon vin blanc super sec, et sauter dans la même poêle à chaque reprises, une garniture aromatique aussi riche et variée que possible c a d Oignon en quartier, carottes en grosses rouelles, un peu de céleris et alors de l'ail, du thym, sauge, et romarin.
- 5- La quantité de vin ayant servis au déglacage n'étant jamais suffisante pour servir de mouillement, il est toujours nécessaire de rajouter suffisamment d'eau chaude (oui de l'eau !) pour dépasser la surface de la viande de 2 cm !
- 6- Portez à ébullition ! Laissez cuire +- 1h ¼
- 7- Ecumez soigneusement en dégustant un premier apéro !
- 8- Séparez la viande du jus de cuisson.
- 9- Passez ce jus au chinois fin !
- 10- Lier légèrement ou pas (un peu de maïzena, c'est pas mal) réduire pour obtenir la consistance idéale !
- 11- Gouter, rectifier, et rajouter la viande à la sauce bouillante, une minute de cuisson et faite refroidir le tout !
- 12- Préparer la garniture.
 - Tenir en pleine glace des petits oignons grelot et des petites échalotes de Bretagne et ou des petites échalotes de Provence (souvent un peu fortes !). Obtention d'un bon caramel et cuisson complète, saler, poivrer et sucrer légèrement en fin de cuisson pour l'aigre doux !!Humm!
 - Sauter des beaux gros lardons coupés dans un lard pas trop gras et pas trop maigre ! 500 gr de lard pour 2 kg de viande !
 - Sauter des champignons des bois : girolles, chanterelles, pieds de mouton, trompettes et ou de beaux gros champignons de Paris coupé en quartiers suivant grosseur.Sel, poivre en quantité suffisante et ajouter à la garniture. Mélanger, et tenir en attente.

Avant de servir, faire mijoter la quantité nécessaire de civet avec la quantité nécessaire de garniture, et de manière a ce que la viande soit suffisamment fondante mais avec des morceaux entiers.

Préparer une poire, pomme ou mirabelles fraîches, et des airelles sauvages en confiture.

Des croquettes de pomme de terre, pommes amandines, ou pourquoi pas de bonnes grosses frites coupées dans de bonnes pommes de terre à la maison ou alors pour les puristes au régime, une très bonne « Charlotte » pas trop cuite !

Alors, comme vous voyez, faire un bon civet de chevreuil (recette moderne et simplifiée)

C'est encore un travail important ! Par ex pour 10 personnes, il faut compter 8 h. de travail acharné, avec une concentration maximale ; sauf pendant les apéros et les petits moments de détente avec Monsieur ! Au travail, et bonne soirée !

NB : cette préparation peut se faire en début de saison, se surgeler et se déguster dans les moments difficiles ou un petit réconfort est le bienvenu !

Boissons conseillées : une bière d'Orval, un grand Cornas, ou tout ce que vous aimez, mais pas de beaujolais ! svp.