

RECETTE CUISINE des GONES

DAUBE CHEVALINE

Ingrédients: pour 4 personnes

800 g de viande chevaline (macreuse, paleron),
une bouteille de vin rouge charpenté,
6 à 8 baies de genièvre,
2 feuilles de laurier,
2 oignons,
40 g de beurre,
Farine,
Sel.

Recette :

Dans une terrine disposer la viande, verser le vin, ajouter le genièvre écrasé, les oignons épluchés et émincés ainsi que les feuilles de laurier.
Faire mariner une journée au frais en retournant la viande de temps en temps.
Égoutter la viande, l'essuyer, la rouler dans la farine et la faire revenir dans une cocotte avec le beurre.
Verser la marinade, saler si besoin, couvrir et faire cuire 2 h à feu doux.

Servir la viande découpée en tranches, accompagnée d'une polenta bien chaude.

Source: www.la-viande.fr

Bon Appétit

