CIVET DE CERF AVEC UN GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE NAZARETH

Instructions:
Laisser macérer le civet de cerf pendant 2 heures dans le whisky. Assaisonner de poivre et de sel. Barder la viande avec le lard et brunir des deux côtés dans du beurre Nazareth pendant 5 minutes chaque côté. Mettre la viande dans un plat beurré et laisser cuire pendant 20 minutes au four préchauffé à 220°C. Couper la viande en tranches.

Couper les pommes de terre en tranches. Dans un plat beurré, alterner une couche de pommes de terres avec une couche de fromage Nazareth râpé en n'oubliant pas les épices (Cayenne et noix de muscade). Terminer par une couche de fromage. Ajouter le crème. Enfourner pendant 45 min à 220°C. Terminer l'ensemble par le persil et le jus de viande.

Serves:
4 people
Type de recette:
Plat principal
Niveau de difficulté:
3.5