

Brochettes marinées de chevreuil

A préparer la veille si possible, votre viande ne sera que plus parfumée, et vous gagnez du temps le jour J.

1 gigot de chevreuil (= environ 17 brochettes)
Petites piques à brochettes

Garniture : quelques légumes d'été, au choix et au gré de vos envies, par exemple :

Courgettes

Oignons

Feuilles de laurier

Aubergines

Poivrons

Marinade :

1½ c. à dessert herbes de Provence (moulues si possible)

1 gousse d'ail pressée

sel, poivre (5 tours de moulin)

1 c. à café de Curry

1 pointe de couteau poivre de Cayenne

4 c. à soupe d'huile de pépin de raisin (ou autre huile neutre de goût)

- Découpez votre gigot en cube. Pour cela il est préférable de démonter les différentes noix et de les débarrasser des quelques gros tendons apparents. Coupez en cubes pas trop gros. *Il s'agit de faire de petites brochettes qui ressembleraient aux satés asiatiques, c'est plus agréable à l'œil, et plus sympathique de servir à vos convives 2 ou 3 petites brochettes plutôt qu'une grosse. Ca donne aussi la possibilité de varier la garniture, ça sera très joli et appétissant !*
- Mélangez les ingrédients de la marinade et versez-la sur la viande. Bien mélanger. Mettre au frais jusqu'au lendemain.
- Tailler les légumes de façon à pouvoir les piquer.
- Pour les piques à brochettes, j'utilise les bâtons en bois du commerce d'environ 25cm que je coupe en deux.
Enfilez environ quatre morceaux de viande en alternant avec un légume.

Allumez un BBQ bien chaud et saisissez rapidement la viande, point n'est besoin de la cuire trop, le chevreuil est une viande tendre qui se déguste rosée à cœur.

Si vous avez des convives qui prétendent ne pas aimer le gibier, ne leur dites rien, laissez les déguster et alors seulement, dévoilez leur la nature de ce qui vient de leur enchanter les papilles !

Anne