« Petits zoziaux » de cerf

C'est un souvenir de ma grand-mère qui les appelait comme ça et qui mettait toujours un morceau de couenne dans la braisière, comme c'était bon !

Autrement dit: fricandeaux en pays de Vaud, paupiette en France, alouette sans tête en Provence, pigeon sans tête dans le nord de la France encore ou oiseau sans tête pour nos amis Belges

Pour 3-4 personnes

1 beau morceau de cerf prélevé dans le gigot, d'environ 600gr = 14 zoziaux
14 tranches de lard salé-fumé
½ bouquet de persil
2 gousses d'aïl
1 gros champignon de Paris
Un peu de bolets secs, réhydratés
3 cc de concentré de tomate
2 branches de thym, 2 feuilles de laurier
1 bouteille de bon vin rouge
4-5 carottes, pelées et coupées en tronçons
Couenne de porc non fumée (si cela vous parle)
Corps gras (beurre, huile, saindoux)
Sel, poivre
Cure-dents

- Préparer la farce en coupant très finement le persil, l'aïl, le thym et les champignons, poivrer
- Trancher la pièce de viande assez finement
- Déposer une tranche de lard sur chaque tranche de viande et y déposer un peu de farce
- Rouler les tranches et faire tenir à l'aide d'un cure-dent
- Dans une braisière allant sur le feu, rissoler les zoziaux de tout côté, ajouter le morceau de couenne si vous en avez
- Déglacer régulièrement les zoziaux, c'est à dire qu'il faut mouiller d'un petit filet de vin rouge, laisser pincer les sucs (réaction de Maillard) grâce à l'évaporation et recommencer et alternant de temps en temps avec de l'eau, ceci pendant ½ heure = environ une dizaine de fois. Puis ajouter le concentré de tomate, les carottes, le laurier et 2 dl de vin rouge. Fermer la braisière et laisser mijoter doucement pendant une petite heure.
- Rectifier l'assaisonnement

Bon appétit !
Anne