

Grillade de chevreux

Julien et Roger nous font une recette aussi simple que savoureuse qui fait la joie des amateurs de viande sauvage.

Ingrédients

- Longe de chevreux en morceaux
- Une chunk de saindoux
- 1/2 oignon, coupé grossièrement
- Sel et poivre au goût

Préparation

D'abord tuer le chevreuil. Débiter et faire reposer la viande au moins trois jours dans la shed. Découper des morceaux dans la longe. Mettre une bonne chunk de saindoux dans la poêle. Saisir de chaque côté à feu vif, puis réduire le feu. Faites griller de 20 à 25 minutes à feu moyen. À mi-temps, ajouter les oignons. Quand les pièces de viande se sont vidées de leur sang, goûter. Ça devrait être bon. Sinon, patienter encore quelques minutes et goûter de nouveau. Servir avec des patates et des fèves du jardin