



Les autres ont *des clients*, nous, nous avons des amis -
des amis qui nous visitent
« encore et toujours » en tant que clients !
Famille Jennewein

Recette préférée de nos clients

RAGOÛT DE CERF

AVEC TRANCHE DE PAIN AU TORCHON ET CHOUX DE BRUXELLES

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

RAGOÛT

1 kg d'épaule
de viande de cerf
2 oignons, 1 gousse d'ail
1 càs de concentré
de tomates
100 ml de vin rouge
300 ml de fond de gibier
Sel, poivre, laurier,
baie de genièvre
Huile
2 càs de confiture d'airelles

BOULETTES AU PAIN

200 g de pain sec,
coupé en petits dés
150 ml de lait
2 œufs
1 pincée de muscade
Sel, poivre
1 oignon, 1 bouquet de persil
50 g de beurre

CHOUX DE BRUXELLES

200 g de choux
40 g de Speck, jambon de
montagne coupé en dés
20 g de beurre
Sel, poivre

PRÉPARATION

PRÉPARER D'ABORD LA VIANDE DE CERF ET LA DÉCOUPER EN MORCEAUX.

Éplucher les oignons et les couper en petits dés ensemble. Chauffer l'huile dans une casserole et bien faire rissoler la viande de cerf ; ajouter les oignons et laisser dorer. Ajouter le concentré de tomates et de nouveau, laisser brunir. Ensuite, verser le vin rouge et le fond de gibier. Ajouter le laurier et les baies de genièvre. Laisser cuire pendant env. 1 h ½ à feu doux jusqu'à ce que la viande soit tendre. Assaisonner de sel, poivre ; servir avec de la confiture d'airelles.

POUR LE PAIN AU TORCHON

Éplucher l'oignon et le couper en petits dés. Faire revenir l'oignon à feu doux dans le beurre. Ajouter le lait et chauffer. Assaisonner de sel, poivre et muscade. Placer les petits dés de pain dans un saladier et mélanger tout en versant le lait. Battre les œufs,



hacher le persil et mélanger avec la préparation. Former un rouleau avec la masse et le placer sur un torchon ; bien emballer et fermer les deux bouts. Cuire dans l'eau salée pendant env. 30 mn. Après cuisson, déballer et trancher.

NETTOYER ET LAVER LES CHOUX DE BRUXELLES; inciser en croix chaque chou au niveau du trognon. Faire cuire dans de l'eau salée 10 mn. Faire revenir les cubes de Speck. Ajouter les choux et le beurre. Assaisonner avec du sel et du poivre.

*Bon
appétit*