



RAGOÛT DE CERF ROUGE, SAUCE CHASSEUR

6 portions (de 5 boulettes)

100 g	oignon haché	1/2 tasse
1	gousse d'ail haché	1
15 g	beurre	1 c. à table
50 g	semoule de blé (couscous moyen)	1/3 tasse
50 ml	bouillon de poulet	1/3 tasse
500 g	cerf rouge haché	1 lb
100 ml	yogourt nature	1/3 tasse
1	œuf	1
5 ml	sel	1 c. à thé
5 ml	épice Garam massala	1 c. à thé

Sauce :

1	échalote grise émincée	1
100 g	champignons en quartiers	1 tasse
30 ml	huile végétale	2 c. à table
100 ml	vin blanc Vidal Domaine Les Brôme	1/2 tasse
500 ml	tomates en dés égouttées	2 tasses
10 ml	finest herbes séchées	2 c. à thé
750 ml	sauce demi-glace *	3 tasses
5 ml	sel	1 c. à thé

1. Faire chauffer légèrement les oignons hachés et l'ail dans le beurre puis y ajouter la semoule.
2. Bien mélanger oignon et semoule puis ajouter le bouillon, porter à ébullition et mettre à refroidir.
3. Une fois refroidi, mélanger avec le **cerf rouge haché** et tous les ingrédients des boulettes.
4. Façonner en boulettes d'environ 40 g (balle de ping pong) et placer sur une tôle beurrée.
5. Mettre au four environ 20 minutes, à 350 °F.

Pendant ce temps, préparer la sauce :

1. Faire revenir l'échalote et les champignons dans l'huile chaude et y ajouter le vin blanc.
2. Laisser évaporer le liquide presque complètement et ajouter le reste des ingrédients.
3. Brasser pour rendre homogène et porter à ébullition, corriger l'assaisonnement au besoin.
4. Ajouter les boulettes une fois cuites et laisser mijoter doucement pendant 10 minutes.

* La demi-glace est le résultat de l'évaporation d'un fond brun sans sel (bouillon de bœuf, veau ou gibier). Si vous n'en trouvez pas, vous pouvez utiliser un concentré de bœuf liquide (style Bovril). Dans ce cas, n'ajoutez pas de sel puisque ces produits sont très salés.

Vin d'accompagnement suggéré : Vin blanc Vidal, Domaine Les Brôme.