



MARINADE DE GIBIERS

Ingrédients :

Vin rouge

1 carotte

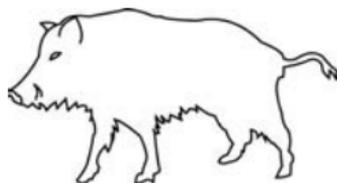
30 à 60 g de préparation pour marinade de gibiers **"Tittle Papilles"**
(suivant la quantité de viande à faire mariner)

1 cuillère à soupe de cognac, armagnac, calvados ou alcool de votre choix

1 cuillère à soupe d'huile

1 cuillère à café de vinaigre de vin

Saler la viande à votre convenance.



Préparation :

Mettre la viande dans un plat, couvrir avec les aromates pour marinade de gibiers "Tittle Papilles", ajouter le vin, l'huile et le vinaigre.

Tenir au frais et retourner régulièrement.

Faire mariner 24 à 48h.



*Eponger la viande, faire *rôtir à feu vif pour saisir la viande et empêcher qu'elle ne perde son jus.*

Utiliser notre mélange graine à roussir **"Tittle Papilles".*

Le temps de cuisson est de 1/4 d'heure par livre de viande.

Arroser souvent pendant la cuisson.