



MARINADE DE GIBIERS

Ingrédients :

Vin rouge

1 carotte

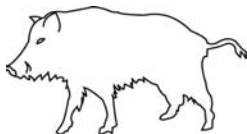
30 à 60 g de préparation pour marinade de gibiers **"Tittle Papilles"**
(suivant la quantité de viande à faire mariner)

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.