



Civet de daim aux coings

En collaboration avec l'Union suisse des paysannes et des femmes rurales (USPF) | www.paysannes.ch

Ingrédients

1 cs de beurre à rôtir
500 g de civet de daim
mélange d'épices pour viande
2 oignons | 1 carotte | 1 céleri
7 cs de gelée de coing
2 dl de vin rouge
4 dl de jus de viande
3 ptes de couteau de piment concassé
1 coing
Sel, poivre, piment
2 dl de crème ou de crème pour sauces

Préparation

Chauffer le beurre à rôtir dans une poêle à bord haut disposant d'un couvercle. Ajouter le civet de daim et le faire revenir à feu vif, puis assaisonner avec les épices pour viande. Pendant ce temps, éplucher et hacher finement l'oignon. Éplucher la carotte et le céleri et les découper en dés de 3 cm environ. Ajouter les légumes dans la poêle et les faire revenir brièvement. Y incorporer la gelée de coing. Déglacer le civet de daim avec le vin rouge et rajouter le jus de

viande et le piment. Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant environ 1 h 30. Pendant que le civet de daim cuit, éplucher le coing et le couper en quartiers. Les ajouter ensuite dans la poêle et les faire cuire pendant environ 30 minutes. Pour finir, assaisonner avec du sel, du poivre et du piment et rehausser avec de la crème.

Conseil: le civet peut être préparé avec d'autres confitures ou gelées de fruits que celle au coing. ■

Notre paysanne



Brigitte Stihl
Altdorf (SH)

Mère de deux enfants, Brigitte Stihl dirige, avec son mari Richi Stihl, une exploitation polyvalente au-dessus d'Altdorf, dans le canton de Schaffhouse. Outre les veaux de renouvellement, les alpagas et les poules, quelque 75 daims paissent actuellement dans les prairies environnantes. Un étang à truites complète la ménagerie haute en couleur du Lindenhof. Brigitte et Richi Stihl proposent aussi diverses activités pour les classes

d'écoles (dans le cadre du programme Ecole à la ferme [EàF]) ainsi que pour les enfants souhaitant fêter leur anniversaire à la ferme. Enfin, la famille commercialise elle-même et en exclusivité sa propre viande de daim sous le label ReiatHirsch. La viande de daim est appréciée pour sa tendreté et ses fibres fines, et pas seulement des amateurs de gibier. N'hésitez pas à essayer la recette ci-dessus !

Plus de recettes sur www.ufarevue.ch/recettes