



RAGOUT DE GIBIER HUBERTUS

Ingrédients de départ

1.000 kg	Viande de gibier (sanglier, chevreuil ou cerf) en dés de 1 x 1 cm
0.400 kg	Légumes surgelés
1.400 kg	Masse totale

Épices et ingrédients par kilogramme

150 g Maricrème Hubertus..... n° d'art. 14082

Instructions

1. Faire mariner la viande dans la Maricrème Hubertus.
2. Incorporer les légumes et présenter en vitrine.

Préparation

1. Dans une poêle préchauffée, saisir brièvement le ragoût de gibier avec un peu de matière grasse et laisser reposer.
2. Déglacer avec de la crème ou de la crème fraîche et servir chaud.

Remarque, variante

En cas de temps d'attente prolongé, ou si davantage de sauce est souhaitée, saupoudrer l'émincé de farine ou de fécule, avant de le mouiller avec du bouillon et de l'affiner avec de la crème.