Cuisine Ton Gibier : Fiona FIESCHI - LAVALLART

La saison du brocard est lancée… et celle des barbecues aussi ! C'est le moment idéal pour

mettre du gibier au menu de vos repas d'été.

Côtelettes et brochettes de chevreuil : une recette simple, savoureuse et 100% de saison pour régaler vos convives autour du grill !

- **Côtelettes et brochettes de Chevreuils**

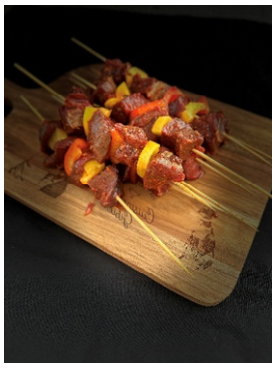
Temps de préparation: 1h

Temps de repos : Toute une nuit à minima

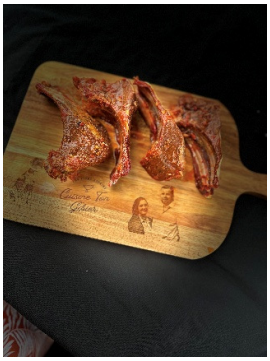
Ingrédients :

- Épices Tex-Mex
- Huile d'arachide (une huile neutre ou bien de l'huile d'olive si vous n'avez pas)
- Poivrons jaunes et rouges
- Sel
- Poivre
- Pics à brochettes

Marinade : Dans un saladier, mélangez l'huile avec les épices Tex-Mex. Ajoutez également un peu de sel et de poivre selon vos goûts.



Pour les brochettes : Coupez une ou deux gigues de chevreuil en cubes. Faites de beaux cubes à l'aide de votre couteau. N'hésitez pas à retirer du gras s'il y en a. Ensuite, plongez tous vos morceaux de venaison dans la marinade. Mélangez bien. Réservez au frigo durant toute une nuit minimum. Une fois la marinade bien prise, vous pouvez passer à la mise en brochette.
Coupez vos poivrons en morceaux. Et alternez un morceau de poivron, un morceau de chevreuil sur la brochette. Si vous le souhaitez, vous pouvez aussi ajouter des petits morceaux de barde de porc pour ajouter un peu de gras. Une fois terminé, vous pouvez les faire cuire au barbecue ou bien les mettre sous vide et au congélateur pour les déguster plus tard !



Pour les côtelettes : Utilisez une feuille pour couper vos côtelettes. Prenez deux côtes par deux côtes afin d'avoir assez de viande dessus puisque les côtes des chevreuils sont assez petites. Cela fera de beaux morceaux grâce aux filets. Badigeonnez ensuite les côtelettes avec cette marinade grâce à un pinceau. Réservez au frigo durant toute une nuit minimum. Ensuite, soit vous les cuisez directement au barbecue soit vous les mettez sous vide pour les congeler.

Bon appétit !