

Cœur d'orignal aux baies de genévrier et champignons sauvages



1 cœur d'orignal
30 g de champignons séchés
20 baies de genévrier
50 ml de gin
200 ml de crème 35%
2 oignons
4 noix de beurre
sel et poivre au goût

Réhydratez les bolets en les recouvrant d'eau et cuire à feu doux pendant 20 minutes.

Quand ils sont prêts, égouttez-les en réservant le bouillon obtenu, puis émincez-les.

Coupez le cœur en tranches 3/4 de pouce d'épaisseur et enlevez les parties blanches dures ou graisseuses.

Coupez ensuite les tranches en morceau assez gros.

Salez, poivrez et concassez grossièrement les baies de genévrier puis poudrez-en les morceaux.

Faites sauter les morceaux dans une marmite à fond épais avec le beurre à feu assez vif en remuant pendant 5 min environ.

Dès que les morceaux sont dorés, rajoutez les oignons émincés et les champignons avec leur jus.

Salez et poivrez et recouvrez d'eau si nécessaire.

Laissez cuire au moins 2 heures à couvert jusqu'à ce que les morceaux de cœur soient tendres.

Ajoutez, le gin et la crème et mélangez.

Servez avec du riz et des légumes.