

Hot dog de Cerf

PRÉPARATION : 1 H - CUISSON : 5 MIN
MARINADE : 24 H - MATURATION : 24 H

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

400 g d'épaule de cerf ■ 600 g de poitrine de cerf ■ 200 g de vin rouge ■ 1 bouquet garni
■ 20 g de sel ■ 5 g de poivre ■ QS de boyaux de porc (à saucisse), moutarde, beurre ■ 8 demi-baguettes de pain

PRÉPARATION

Marinade

Porter le vin rouge à ébullition avec le bouquet garni, laisser refroidir.

Découper la chair d'épaule et de poitrine de cerf en lanières, les mariner dans le vin pendant 24 heures environ.

Saucisses

Égoutter les lanières de cerf, les hacher à l'aide d'un hachoir muni d'une grille fine. Assaisonner et mélanger.

Embossier des boyaux avec la farce obtenue, nouer les extrémités à intervalles réguliers.

Piquer les saucisses à l'aide d'une aiguille pour retirer l'air.

Maturation (facultatif)

Suspendre les saucisses de cerf dans un réfrigérateur (à 4 °C) pendant 24 heures environ.

Cuisson

Poêler les saucisses de cerf au beurre pendant 5 minutes environ.

Réchauffer les demi-baguettes de pain sur un appareil à hot dog ou dans un four à 80 °C pendant 5 minutes environ.

Dressage

Garnir les demi-baguettes avec de la moutarde puis les fourrer avec une saucisse de cerf.

« Astuce du chef »

Pour bien mélanger la farce, on peut utiliser un batteur muni de la feuille, en petite vitesse.

