

FICHE DE RECETTE

Civet de gibier à l'Orval

Type de recette	
Nombre de portions	10
Temps de préparation	30MIN+15 min+ 15min
Prix / Portion (HT) :	4,23 €

INGREDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ
Purée de butternut		
Gibier belge	kg	2
Beurre bio	kg	0,25
Farine bio - locale	Kg	0,25
Carotte - bio	Kg	0,7
Oignons - bio	Kg	0,7
Champignons pleine terre bio	Kg	1
Orval	pièce	0,33
Lard fumé	Kg	0,8
eau	L	2
thym	PM	
laurier	PM	

Nettoyer les légumes, détailler en tronçons de 1cm les carottes et émincer les oignons

Assaisonner et colorer les morceaux de viande dans la matière grasse

Ajouter les légumes, du thym, du laurier. Laisser colorer quelques minutes et singer avec la farine

Déglacer avec la bière, laisser bouillir 2 minutes et décoller les sucs

Ajouter l'eau et les lardons sautés

Porter à frémissement et cuire 2h à frémissement (Cette cuisson peut également se réaliser au four)

Rectifier épaisseur et assaisonnement

Les "+++ " pour la durabilité Peu de déchets, utilisation de viande wallonne, de légumes bio

15,00 €	3,00 €
11,20 €	0,28 €
1,40 €	0,04 €
2,16 €	0,15 €
2,54 €	0,18 €
5,00 €	0,50 €
2,71 €	0,09 €
4,39 €	0,35 €
	- €
	- €
	- €
	- €