



IX

GIBIER

SÉRIE DES GIBIERS A POIL

Le Cerf, le Daim, l'Isard et le Chamois, qui forment avec le Chevreuil la classe des gibiers de Venaison usités en France, se préparent comme le Chevreuil. Il n'y a donc pas lieu d'en faire des articles spéciaux.

Le Chevreuil est mariné facultativement, mais il vaut mieux s'en dispenser quand il s'agit de bêtes jeunes, et tendres par conséquent.

La préparation des Marinades est indiquée au Chapitre des *Sauces*; nous rappelons que la force en doit être réglée selon le temps que les pièces y doivent séjourner et surtout selon la tendreté des viandes, ce qui est à observer principalement pour le Chevreuil.

CHEVREUIL

Civet de Chevreuil. — On emploie, pour ce Civet, les Epaules, Collet, Poitrines et hauts de carrés.

Les morceaux doivent être mis à mariner au moins 6 heures à l'avance avec le vin qui doit servir pour le mouillement du Civet et les aromates de la marinade ordinaire.

Au moment de mettre le Civet en marche, ces morceaux sont égouttés, épongés et revenus à feu vif.

La préparation est la même que celle du « Civet de lièvre », sans omettre la liaison au sang sans laquelle ce Civet ne serait qu'un ragoût de Chevreuil. Vu l'impossibilité de conserver du sang de Chevreuil, cette liaison se fait avec du sang de lièvre, et même, à la grande rigueur, avec du sang de lapin.

COTELETTES ET NOISETTES

Les Côtelettes et Noisettes de chevreuil se parent comme celles d'agneau et se comptent généralement à raison de deux par personne. On les saute rapidement à l'huile; puis, on les éponge et on les dresse en