



## **MIJOTÉ DE CERF ROUGE À L'ÉRABLE**

*Pour 4 personnes*

### *Ingrédients*

*454 g de cube de Cerf à mijoté*

*2 Carottes ( rappé )*

*1 Oignon*

*1/3 Tasse de sirop d'érable*

*Le jus d'une orange*

*1 Pomme*

*3 C. à table de crème fraîche*

*Huile*

*Sel et Poivre*

### *Préparation*

*Faire dorer les cubes de cerf à mijoté dans un peu d'huile pendant 10 à 15 minutes environ. Réservez.*

*Éplucher et émincer les carottes et l'oignon, puis faites-les revenir. Ajouter le cerf, sirop d'érable ainsi que le jus de l'orange pressé (si nécessaire, ajouter un peu d'eau pour recouvrir la viande et les légumes).*

*Couvrir et laisser mijoter pendant 1h30 à feu moyen-doux.*

*Peler et couper la pomme en petits dés et ajouter là au reste des ingrédients 10 minutes avant la fin de la cuisson, avec la crème fraîche.*

*S'accompagne très bien de riz ou de pommes de terre*