

Selle de chevreuil gratinée à la Raclette Suisse Moléson Signature

Informations

Personnes : 4



Ingrédients

- Raclette Suisse Moléson Signature
- 1 kg de selle de chevreuil
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- Romarin
- Thym
- Gros sel
- Poivre vert
- 1 cuillère à soupe de baies de genièvre
- 2 feuilles de laurier

Étapes de la préparation



1. Sortez la viande du réfrigérateur 4 heures avant de la manger afin qu'elle soit à température ambiante.
2. Il est important de retirer la peau et les tendons de la viande à l'aide d'un couteau bien aiguisé.
3. Saisissez la selle de chevreuil sur le grill du barbecue de tous les côtés et assaisonnez-la avec du gros sel et du poivre vert.
4. Placez-la ensuite dans un plat et ajoutez-y les oignons et l'ail émincés, les baies de genièvre, les feuilles de laurier, le romarin et le thym.
5. Faites cuire au four à 60°C pendant environ 30 minutes.
6. Pour terminer, recouvrez la viande de fromage à raclette fondu.