

## chevreuil

La chair des jeunes chevreuils est la plus tendre et la plus délicate. On préférera donc les jeunes mâles (1 à 2 ans) et les chevrettes. La chair des animaux adultes, plus ferme, supporte une légère marinade, mais on ne fait jamais mariner la chair d'un animal jeune.

Les morceaux les plus recherchés sont naturellement la selle et le cuissot. L'épaule se prépare farcie et braisée avec une cuisson d'environ trente-cinq minutes par kilo.

Le collet, la poitrine, le haut de côtes, les bas morceaux s'apprêtent en civet ou en ragoût, au vin, avec des aromates et condiments un peu relevés.

Le filet, le cuissot (gigue) et la selle se rôtissent piqués de lardons, et il faut compter une cuisson de trente minutes par kilo. Les côtelettes ne doivent pas être grillées, mais cuites à la poêle.

Sur le plan de la quantité, il faut compter environ 200 g par personne pour un rôti, 300 g pour un civet et deux côtelettes ou noisettes par personne.