## ■ LE RAGOÛT DE CHEVREUIL

*30 g de bolets séchés; 50 g de carrelets de lard maigre; 500 g de ragoût de chevreuil sans os; 1 cuillerée à soupe de farine; 2 dl de vin rouge; 1 cuillerée à thé de sel; 1 forte prise de poivre; 1 feuille de laurier; un peu de thym; 1 dl de crème.*

1. Faire tremper les bolets dans 2 dl d'eau froide quelques heures d'avance. Rissoler les dés de lard, jusqu'à ce qu'ils soient transparents, pendant 5 minutes. Puis mettre le lard de côté. Ajouter la viande et la rissoler brièvement. Saupoudrer de farine. Mouiller avec le vin.
2. Ajouter les champignons et petit à petit un peu de l'eau de trempage. Assaisonner le tout. Laisser mijoter à petit feu et à couvert durant 1 h. 15 environ. Au dernier moment affiner avec la crème. Réchauffer, mais ne plus cuire.