

■ 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.



1. The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions and activities. It emphasizes that this is crucial for ensuring transparency and accountability in the organization's operations.

2. The second part of the document outlines the various methods and tools used to collect and analyze data. It highlights the need for consistent data collection and the use of advanced analytical techniques to derive meaningful insights from the information.

3. The third part of the document focuses on the challenges and risks associated with data management. It discusses the potential for data loss, security breaches, and the importance of implementing robust data protection measures to safeguard sensitive information.

4. The final part of the document provides a summary of the key findings and recommendations. It stresses the need for ongoing monitoring and evaluation of the data management process to ensure it remains effective and aligned with the organization's goals.