

Chevreuil sauce grand veneur (préparation pour 10 personnes)

Ingrédients :

3 grosses carottes : 1 coupée en petits cubes pour la mirepoix, 2 coupées en rondelles

4 oignons : 2 coupés en petits cubes pour la mirepoix, 2 coupés en rondelles

Ail

Bouquet garni : persil, laurier, thym

Gelée de groseille : 4 cuillères à soupe

Gibier : morceaux de gigue, épaule ou haut de côtes (cubes de 4 cm environ)

Os de gibier récupérés : bouts de côtelettes, épaule etc... (sauf palette qui ne donne pas de goût)

Fond de gibier :

Faire revenir les os à l'huile dans une casserole.

Ajouter la mirepoix et de l'ail.

Déglacer au vin rouge (13°5).

Ajouter un fond de veau (environ 1 L). Ne pas saler, car le fond de veau l'est déjà.

Faire bouillir le tout 45 min, en écumant de temps en temps.

Gibier :

Faire revenir à l'huile les morceaux de gibier pour les cicatriser (colorer).

Oter les morceaux de gibier et faire revenir 2 à 3 minutes carottes et oignons dans la même casserole.

Déglacer au vin rouge.

Remettre le gibier, ajouter le bouquet garni et du vin rouge pour mouiller à ras.

Mettre à cuire 1 heure environ. Saler, poivrer. Pendant la cuisson rajouter éventuellement du vin pour garder un niveau constant.

Préparer un roux.

Préparer une gastrique : 15 cl de vinaigre de vin rouge, 250g de sucre; en faire un caramel liquide.

Passer le fond de gibier.

Décanter la viande (séparer carottes, oignons de la viande)

Mélanger sauce du gibier et fond de gibier.

Faire bouillir en remuant de temps en temps.

Ecumer.

Lier la sauce au roux.

Incorporer la gastrique.

Incorporer la gelée de groseille.

Goûter et ajuster l'assaisonnement (vinaigre ...)

Servir le gibier sauce grand veneur avec des tagliatelles fraîches, ou des pommes de terre sèches (pommes duchesses, pommes dauphines, pommes fondantes...). On peut également ajouter une tartelette pâte brisée non sucrée garnie à moitié de crème Chantilly non sucrée et de gelée de groseille.

Remarque : la sauce grand veneur peut également accompagner des côtelettes cuites à la poêle (3 à 4 minutes de chaque côté).