

Civet de chevreuil au cacao et aux truffes

Préparation : 10 mn la veille + 5 mn le jour même

Cuisson : 1 h 30 la veille + 15 mn le jour même

Les ingrédients pour 6 personnes :

1,2-1,3 kg de chevreuil coupé en gros cubes

1 oignon

1 cube de bouillon

1/2 l de vin rouge

Le jus d'1 orange

3 c à s de d'huile

20 g de beurre

2 c à s de cacao non sucré

1 c à s de farine

10 grains de genièvre

10 grains de poivre

1 pincée de cannelle

Airelles au sirop

Pour la garniture :

300 g de tagliatelles

30 g de beurre

Sel et poivre du moulin

1 truffe

Des pelures de truffes

La veille dans une cocotte faire chauffer l'huile et y faire dorer les cubes de chevreuil.

Une fois dorés les retirer et réserver.

Jeter le gras de la cocotte et y mettre le beurre et l'oignon haché. Laisser colorer.

Remettre la viande et la poudrer de farine et cacao, remuer pour bien enrober les morceaux.

Verser le jus d'orange et le vin sur la viande, compléter à hauteur d'eau et mettre le cube de bouillon, le genièvre, le poivre et la cannelle. Laisser cuire 1 h 15 à feu doux et à couvert. Une fois la viande cuite (vérifier la cuisson avec une lame de couteau) retirer la viande et filtrer la sauce. Remettre le tout dans la cocotte et laisser reposer jusqu'au lendemain.

Le jour même réchauffer le civet de chevreuil, écraser le beurre avec les pelures de truffes, sel et poivre. Émincer la truffe entière en fines tranches. Cuire les tagliatelles suivant les indications du paquet dans de l'eau bouillante salée, les égoutter et ajouter le beurre à la truffe.

Disposer dans les assiettes des tagliatelles, du chevreuil, napper de sauce et garnir avec les rondelles de truffe et les airelles. Servir sans attendre.

Ce qui est bien avec ce genre de plat c'est qu'il cuit la veille. Attention que le chevreuil soit tendre, autrement prolonger la cuisson. Au besoin si la sauce réduit trop, la rallonger avec un peu d'eau.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>