

Pie de chevreuil (ou biche ou marcassin) à la moutarde et aux échalotes

Les ingrédients pour 6 personnes :

450 g de pâte feuilletée
1 oeuf pour la dorure

Pour la garniture :

1 kg de chevreuil coupé en cubes (ou de biche ou de marcassin)
40 g de champignons des bois séchés
1 c à s de thym frais
25 g de farine
2 c à s d'huile d'olive
400 g d'échalotes entières pelées
2 gousses d'ail hachées
2 c à s de sucre muscovado ou de vergeoise brune
30 cl de bouillon de boeuf
50 cl de ale (bière brune anglaise)
2 c à s de Worcestershire sauce
2 c à s de moutarde forte
Sel et poivre du moulin

Faire tremper les champignons dans un grand bol d'eau bouillante.

Mettre les cubes de viande dans un saladier avec le thym et saupoudrer de farine.

Remuer la viande pour bien l'enrober. Saler et poivrer.

Faire revenir les échalotes 4 à 5 mn dans une cocotte avec 1 c à s d'huile, jusqu'à ce qu'elles commencent à être tendres et dorées. Ajouter l'ail, cuire 1 mn en mélangeant à feu moyen, retirer le tout de la cocotte. Réserver.

Laisser la cocotte sur le feu, mettre le reste d'huile et faire dorer les cubes de viande sur une seule couche en les retirant au fur et à mesure de la cocotte. Quand tous les morceaux sont dorés, les remettre dans la cocotte avec les échalotes et l'ail. Saupoudrer de sucre, laisser cuire quelques instants puis ajouter la bière, le bouillon et la Worcestershire sauce. Mettre la moutarde, les champignons réhydratés avec 10 cl de leur eau de trempage, sel et poivre. Amener doucement à ébullition, couvrir la cocotte et cuire 2 h à feu très doux jusqu'à ce que la viande soit tendre et la sauce onctueuse.

Quand la viande est cuite la transvaser dans un plat à four à bord plat de préférence et laisser refroidir.

Étaler la pâte au rouleau en lui donnant une épaisseur de 3 mm. Découper une bande de 2 cm de large et l'appliquer sur le bord légèrement mouillé du plat (j'ai mis de l'oeuf battu). Presser régulièrement pour bien coller cette bande de pâte et dans le reste de pâte découper un couvercle de la forme du plat et de 2,5 cm plus large. Placer une cheminée faite en papier bristol au centre de la garniture du plat pour maintenir la pâte et éviter qu'elle ne se détrempe puis poser le couvercle de pâte et bien souder les bords sur la bande déjà posée. Découper l'excédent de pâte et cranter le tour avec une fourchette. Décorer le couvercle avec des motifs

découpés dans le reste de pâte en les collant avec du jaune d'oeuf. Dorer tout le couvercle à l'oeuf et percer le centre pour faire apparaître la cheminée. Laisser cuire 30 à 35 mn dans un four préchauffé à 200° (à adapter en fonction du four) jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante.

Ce qui est pratique avec cette recette est que l'on peut très bien faire la première partie la veille, laisser refroidir la viande dans le plat à pie et le lendemain on garnit avec la pâte et on cuit au four. De plus, même si vous ne voulez pas faire un pie vous pouvez tout à fait vous contenter de cuire la viande comme indiquée et vous en régaler sans " chichis ".

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>