



CIVET DE CHEVREUIL AU CHOCOLAT AMER

Ingrédients : pour 8 personnes

- 1,6 kg d'épaule de chevreuil
- 10 cl d'huile
- 300 gr d'oignon doux des Cévennes
- 300 gr de carottes
- 2 poireaux
- ½ de céleri rave
- 1,5 litre de vin rouge
- 20 gr de concentré de tomates
- 2 feuilles de laurier
- 3 clous de girofle
- 3 baies de genièvre
- 180 gr de chocolat amer (Barry 66% Concorde)
- ½ cuillère à café de piment d'Espelette
- Sel et poivre



Instructions :

- Demande à ton papa de découper l'épaule de chevreuil en gros cubes d'environ 5 cm. Pendant ce temps-là, lave bien, épluche et détaille les légumes en cubes d'environ 1 cm.
- Prends une grande cocotte et mets de l'huile à chauffer. Fais ensuite revenir la viande dans la cocotte pour qu'elle soit bien colorée. N'hésite pas à faire cette opération en plusieurs fois si la viande ne rentre pas dans ta cocotte.
- Retire la viande de la cocotte et mets les légumes à revenir à leur tour.
- Remets la viande ensuite avec les légumes et ajoute le concentré de tomates et fais revenir le tout.
- Ajoute ensuite le vin rouge, puis complète avec l'eau avant d'ajouter les épices.
- Laisse cuire à feu doux pendant 1h40 en remuant de temps en temps. Vérifie bien la cuisson, la viande doit être tendre et fondante.
- Sépare la viande et sa garniture, puis passe la sauce au chinois.
- Ajoute à la sauce le chocolat coupé en morceaux pour faciliter la fonte, puis rajoute la viande à la sauce.
- Laisse encore mijoter quelques minutes et pense à vérifier l'assaisonnement.



Petites astuces du chef spécialement pour toi

- Tu pourras servir ce délicieux civet avec une purée de pomme de terre, et pourquoi pas une purée de carottes, ou de céleri.



Chef Nicolas ROTA

Chef formateur Maison Familiale Rurale du Pithiverais