



## **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