



RIBS DE CHEVREUIL AU SOJA, SAUCE BARBECUE

Ingrédients pour 8 personnes

- 2 kg de chevreuil (poitrine avec os, plat de côte, ...)
- 2 carottes
- 1 poireau
- Branche de céleri
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 10 grains de poivre noir concassés
- 2 litres de fond de gibier ou fond brun
- 20 cl de sauce soja
- 10 cl de miel

Sauce barbecue

- 30 cl de ketchup
- 10 cl de Worcestershire
- 10 cl de bière
- 10 cl de whisky
- 100 gr de moutarde forte
- 5 cl de jus de citron
- 2 oignons rouges
- 4 gouttes de Tabasco
- 3 gousses d'ail
- 150 gr de sucre roux
- 10 gr de mélange d'épices
- 5 gr de poivre noir fraîchement moulu
- Sel pm
- 1 feuille de laurier
- 1 noix de beurre
- 1 botte de coriandre fraîche



Progression

Poitrine et plats de côte de Chevreuil

Dégraissier la poitrine avec os et les plats de côté. Mâchonner de chaque côté des os.

Déposer tous les légumes, épices sur la viande dans une marmite et mouiller la viande à hauteur avec le fond de gibier, le miel et la sauce soja.

Cuire à feu doux environ 30 minutes en écumant régulièrement.

Retirer délicatement les ribs et réserver sur une plaque de cuisson.

Faire légèrement réduire le jus de cuisson et napper au pinceau les ribs pour bien les glacer afin de finir de les cuire au four et renouvelant le nappage sur les ribs pour bien les caraméliser.

Faire fondre au beurre les 2 oignons ciselés et les 3 gousses d'ail écrasées.

Déglacer et flamber au whisky. Réduire et ajouter la bière.

Réduire à nouveau, ajouter le sucre roux et caraméliser légèrement. Ajouter tous les autres ingrédients sauf la moutarde et cuire 50 minutes à feu doux.

Lier à la moutarde.

Filtrer au gros chinois, la sauce doit être nappant.

Vous pouvez présenter vos ribs avec la sauce à part et quelques popcorns salés.



Chef Christian LECLOU
Chef Consultant