



## **CHEVREUIL EN COCOTTE AU VIN DE BOURGOGNE, CAROTTES ET OIGNONS**

### **Ingrédients pour 5/6 personnes**

- 1 kg d'épaule de chevreuil
- 2 oignons
- 6 carottes de couleur (violette, blanches et jaunes)
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 50 cl de vin blanc
- 50 cl de fond de veau lié (ou déshydraté)
- 5 cl d'huile
- 20 gr de beurre
- 10 gr de concentré de tomates
- 100 gr de lard fumé pour lardons
- Sel et poivre du moulin



### **Progression**

Laver et éplucher tous les légumes.

Couper le chevreuil en morceaux, puis les faire colorer dans une cocotte avec l'huile et le beurre. Ajouter les oignons en mirepoix et l'ail écrasé, finir par les lardons.

Colorer bien tous les éléments à feu doux, pendant 20 minutes environ.

Ensuite, déglacer avec le vin blanc, faire réduire et ajouter le fond de veau lié, le concentré de tomates et le bouquet garni.

Faire cuire, couvert, 1h30 à feu moyen, en remuant régulièrement à l'aide d'une spatule.

Pendant la cuisson, couper les carottes en rondelles et les ajouter en fin de cuisson à l'épaule. Ajouter un petit peu d'eau si besoin dans la cocotte.

Faire cuire à nouveau pendant 30 minutes. Vérifier la cuisson du chevreuil et des carottes, puis servir chaud dans la cocotte.



### **Petite astuce du chef**

Cette recette, mijotée, se prépare si possible la veille ou avant-veille. Réchauffée, elle sera plus moelleuse et plus goûteuse.

Les carottes de couleur ne sont qu'une question de présentation pour vos amis, elles n'apportent pas de goût différent. Les carottes des sables seront également d'une douceur mémorable pour ce plat mijoté.



**Chef Christian LECLOU**  
*Chef Consultant*