



(Source : Elle à table
www.elle.fr/Elle-a-Table/Recettes-de-cuisine)



Daube de chevreuil

Niveau : facile

préparation : 20 minutes,
cuisson : 90 minutes

👉 à commencer la veille !

Ingrédients pour six personnes :

- 2 kg de chevreuil coupé en cubes
- Huile d'olive
- 75 cl de vin rouge
- 1 oignon
- 2 carottes
- 1 bouquet garni
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de céleri
- Farine
- 50 cl de crème fleurette

Préparation :

Épluchez l'oignon, l'ail, les carottes. Lavez le céleri.

La veille, mettez la viande dans un saladier avec l'oignon, les carottes et le céleri coupés en dés, l'ail écrasé, le bouquet garni, du sel, du poivre, arrosez avec le vin rouge, couvrez d'un film et réservez au frais jusqu'au lendemain

Egouttez la viande, faites-la revenir dans une cocotte avec un peu d'huile, saupoudrez de farine, mélangez, puis versez la marinade, couvrez et laissez mijoter 2 h à feu très doux.

Au bout de ce temps, ajoutez la crème. Vérifiez l'assaisonnement : si la sauce est un peu acide, ajoutez 2 carrés de chocolat noir pour compenser.

Retirez le bouquet garni avant de servir.

Vous pouvez accompagner ce plat avec une purée de légumes anciens : panais, rutabaga, navet boule d'or, cuits 30 mn dans de l'eau bouillante salée et passés au presse-purée avec beurre et crème.