Gibiers

Daube de chevreuil

14h20	20 min	2h	12h	581
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la marinade

1. A l'aide d'un couteau de chef, détailler la viande de chevreuil en cubes.
2. A l'aide d'un économe, peler les carottes. Les couper en rondelles à l'aide d'un couteau de chef.
3. A l'aide d'un couteau d'office, peler l'oignon. Le couper en quatre.
4. A l'aide d'un couteau d'office, éplucher les gousses d'ail. Les couper en deux.
5. Verser le vin dans un plat creux.
6. Ajouter les cubes de chevreuil, les carottes, l'oignon, les gousses d'ail puis le bouquet garni.
7. Recouvrir le plat de film alimentaire, placer au réfrigérateur pour une nuit.
8. Pour éviter de filtrer la sauce, emballer le bouquet garni dans de la mousseline.

Étape 2

Cuisson de la daube de chevreuil

1. Égoutter la viande à l'aide d'une écumoire.

   Verser la farine dans une assiette creuse, en enrober

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la marinade

- 1 kg **Filet(s) de chevreuil**
- 75 cl **Vin rouge**
- 1 **Oignon(s)**
- 3 **Carotte(s)**
- 2 **Gousse(s) d'ail**
- 1 **Bouquet garni**

Ingrédients pour la cuisson de la daube

- 2 c. à soupe **Huile de tournesol**
- 2 c. à soupe **Farine**
- 20 g **Chocolat noir**
- 1 **Poivre**
- 1 **Sel**

Ingrédients pour la garniture

- 350 g **Polenta**
- 1.3 litre(s) **Eau**
- 1 c. à café **Sel**
- 8 cl **Huile de tournesol**

2. les cubes de viande.
3. Dans une cocotte, faire chauffer l'huile sur feu moyen.
4. Faire dorer les morceaux de chevreuil sur toutes les faces. Saler.
5. Verser l'ensemble de la marinade dans la cocotte. Couvrir et laisser mijoter sur feu doux pendant 2 h.
6. 10 minutes avant la fin de la cuisson, poivrer et ajouter le chocolat noir.
7. Mélanger délicatement à l'aide d'une cuillère en bois. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Étape 3

Préparation de la polenta

1. Faire bouillir l'eau salée dans une casserole.
2. Verser la polenta en pluie, fouetter énergiquement.
3. Faire cuire la polenta sur feu doux le temps indiqué sur le paquet. Donner un tour de moulin à poivre.
4. Préparer une feuille de papier sulfurisé sur le plan de travail.
5. Verser la polenta sur la feuille, égaliser sur une hauteur d'un centimètre.
6. Pour égaliser la hauteur de la polenta, utiliser une maryse, ou bien couvrir d'une seconde feuille de papier sulfurisé puis étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
7. Laisser refroidir la polenta.

Étape 4

Cuisson de la polenta

1. A l'aide d'un emporte-pièce, détailler la polenta en étoiles.
2. Faire chauffer l'huile de tournesol dans une sauteuse.
3. Faire dorer la polenta sur les deux faces.
4. Egoutter les étoiles de polenta sur du papier absorbant.

Étape 5

Dressage

1. Retirer le bouquet garni de la cocotte.
2. Disposer la daube de chevreuil dans les assiettes, napper avec la sauce.
3. Répartir les étoiles de polenta sur les morceaux de viande.
4. Servir bien chaud.