

*Gibiers*

# Poutine de chevreuil braisé aux cranberries


**17h**

TEMPS TOTAL

**1h**

PRÉPARATION

**4h**

CUISSON

**12h**

REPOS

**881**

CALORIES

## Étape 1

### Braisage du chevreuil

- 1 Trancher les feuilles et les racines du céleri. Jeter.
- 2 Découper le céleri en morceaux.
- 3 Retirer les fanes des carottes et les éplucher.
- 4 Il faut toujours éplucher les carottes lorsqu'on réalise un bouillon ou qu'on les fait mijoter. Sinon, des impuretés pourraient subsister dans le plat final.
- 5 Détailler les extrémités des carottes et les jeter.
- 6 Détailler les carottes en petits morceaux de taille régulière à l'aide d'un couteau de chef.
- 7 Découper les extrémités de l'oignon.
- 8 Tailler l'oignon en deux et l'éplucher.
- 9 Emincer l'oignon finement à l'aide d'un couteau de chef.
- 10 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 11 Faire chauffer une poêle sur feu vif. Verser la graisse de canard.
- 12 Saler et poivrer le chevreuil.
- 13 Ne pas hésiter à saler et poivrer. La viande de chevreuil a un goût prononcé, il est donc difficile de "trop" saler ce plat.

 Ingrédients  
pour 8 personnes

#### Ingrédients pour le chevreuil braisé

2.3 kg **Epaule de chevreuil**  
 4 **Carotte(s)**  
 3 **Céleri-Branche**  
 1 **Oignon(s)**  
 4 c. à soupe **Graisse de canard**  
 75 cl **Vin rouge**  
 3 branche(s) **Thym**  
 2 branche(s) **Romarin**  
 1 botte(s) **Sauge**  
 1 botte(s) **Persil plat**  
 1 litre(s) **Bouillon de bœuf**

#### Ingrédients pour les cranberries

100 g **Canneberge(s) (Cranberries)**  
 120 ml **Sirop d'érable**  
 240 ml **Eau**

#### Ingrédients pour la sauce

- 14 Dès que la graisse de canard commence à fumer, déposer l'épaule de chevreuil dans la poêle.
- 15 Ne pas retourner l'épaule de chevreuil trop vite pour qu'elle puisse caraméliser.
- 16 Utiliser des pinces de cuisine pour retourner la viande pour qu'elle caramélise sur toutes ses faces. Pencher la poêle si nécessaire.
- 17 Ajouter un peu de graisse de canard si le fond de la poêle est trop sec.
- 18 Transférer le chevreuil dans un plat allant au four.
- 19 Ajouter les légumes, les herbes, le vin et le bouillon dans le plat allant au four.
- 20 L'ordre et la disposition des légumes importe peu, il est juste essentiel que la viande soit entièrement recouverte pour qu'elle soit bien tendre après la cuisson.
- 21 Recouvrir le plat avec une feuille d'aluminium en veillant à ce qu'il n'y ait aucun jour.
- 22 Enfourner et laisser cuire entre 1h 1/2 et 2h 1/2.

## Étape 2

### Repos de la viande

- 1 Sortir le chevreuil du four et le laisser reposer à température ambiante pendant 2 à 3 h.
- 2 Une fois que la viande est à température ambiante, la mettre au réfrigérateur pendant plusieurs heures ou une nuit entière. Cela permettra à la viande d'être plus tendre et de mieux répartir le jus.

## Étape 3

### Préparation des frites et de la viande

- 1 Suivant la variété de pommes de terre utilisée, il n'est pas nécessaire de les éplucher. Des Yukon ou des Charlotte n'ont pas besoin d'être pelées, par exemple.
- 2 Verser de l'eau dans un saladier. Y plonger les pommes de terre une fois épluchées pour éviter qu'elles ne s'oxydent et pour laver l'excès d'amidon.
- 3 Détailler les pommes de terre en frites et les déposer dans le saladier d'eau.
- 4 Mettre les frites dans une casserole. Verser de l'eau froide à niveau et porter à ébullition.
- 5 Sortir la viande du réfrigérateur. Retirer les légumes et les herbes du plat à l'aide d'une écumoire et les réserver dans un saladier à part.
- 6 Récupérer le jus de cuisson en le filtrant à l'aide d'un chinois. Le réserver dans une casserole.
- 7 Mettre la casserole à chauffer sur feu moyen. Laisser réduire de moitié.
- 8 Pendant ce temps, détacher la viande de chevreuil de l'os.
- 9 Veiller à retirer tout le cartilage ou les tendons qui pourraient être accrochés à la viande.
- 10 Retirer tous les morceaux qui sont plus fermes et les

2 **Echalote(s)**  
 2 **Gousse(s) d'ail**  
 60 g **Beurre**  
 2 c. à soupe **Ketchup**  
 2 c. à café **Sauce Worcestershire**  
 2 c. à café **Poivre vert**

#### Ingrédients pour le roux

45 g **Beurre**  
 25 g **Farine**

#### Ingrédients pour les frites

8 **Pomme(s) de terre**  
 50 cl **Huile de tournesol**  
 1 **Sel**

#### Ingrédients pour le dressage

120 g **Fromage à poutine en grains**

réserver pour un autre usage. N'utiliser que les morceaux les plus tendres pour la poutine.

- 11 Saler et poivrer la viande effilochée.

#### Étape 4

##### Préparation de la sauce et des frites

- 1 Ajouter les cranberries, le sirop d'érable et l'eau dans une casserole. Laisser réduire jusqu'à ce que les cranberries soient bien tendres.
- 2 Quand le jus de cuisson du chevreuil commence à bouillonner, retirer la graisse qui remonte à la surface à l'aide d'une louche.
- 3 Hacher les échalotes et l'ail.
- 4 Vérifier la cuisson des frites. Elles ne doivent pas être cuites à cœur, seulement bien tendres. Utiliser des pinces de cuisine pour tester la cuisson. Si la frite se casse, elles sont prêtes.
- 5 Retirer les frites de la casserole à l'aide d'une écumoire. Les étaler sur une plaque de four pour les laisser refroidir.
- 6 Déposer du papier absorbant par dessus les frites pour égoutter l'excédent d'eau avant de les plonger dans l'huile.
- 7 Faire fondre le beurre dans une poêle.
- 8 Mettre l'ail et les échalotes à revenir jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres et légèrement caramélisés.
- 9 Déglacer la poêle avec la sauce Worcestershire. Bien mélanger.
- 10 Ajouter le ketchup et bien mélanger à nouveau.
- 11 Baisser le feu en dessous de la poêle. Ajouter le poivre et continuer à mélanger.
- 12 Laisser la sauce réduire sur feu doux.
- 13 Faire fondre du beurre dans une casserole.
- 14 Dès que le beurre commence à mousser, verser d'un coup la farine. Bien fouetter pour qu'il n'y ait pas de grumeaux.
- 15 Mélanger jusqu'à obtention d'un roux assez foncé.
- 16 Une fois que le roux est assez brun, ajouter une louche de bouillon de chevreuil.
- 17 Verser le bouillon en plusieurs fois en remuant bien après chaque ajout.
- 18 Vérifier la texture de la sauce. Elle doit avoir une certaine onctuosité. Ajouter la préparation au ketchup à la sauce.
- 19 Surveiller les cranberries. Elles doivent être cuites à cœur et assez douces en goût. Les réserver dans un petit saladier.
- 20 Retirer les cranberries du feu avant qu'elles ne soient trop cuites et qu'elles perdent leur forme.

#### Étape 5

##### Cuisson des frites

- 1 Ajouter l'effiloché de chevreuil à la sauce. En réserver une partie pour apporter de la texture au plat.
- 2 Retirer le papier absorbant posé sur les frites.
- 3 Éponger toute l'humidité pour éviter les éclaboussures d'huile.
- 4 Blanchir les frites dans une huile à 160°C pendant 5 à 7 min.
- 5 Augmenter la température de l'huile à 180°C. Laisser frire les frites pendant quelques minutes supplémentaires. Elles doivent être bien dorées et croustillantes.
- 6 Sortir les frites de l'huile et les déposer dans un saladier recouvert de papier absorbant pour éponger l'excédent de gras.
- 7 Goûter les frites et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- 8 Il vaut mieux utiliser du sel fin pour assaisonner les frites, pour qu'il accroche plus facilement.

## Étape 6

### Dressage

- 1 Déposer les frites sur une assiette.
- 2 Ne pas se soucier de la présentation. La poutine n'est pas un plat très beau.
- 3 Ajouter les grains de fromage entre deux couches de frites ou sur le dessus.
- 4 Verser la sauce sur les frites. S'assurer qu'il y a suffisamment de viande avec la sauce.
- 5 Déposer les cranberries par dessus. Veiller à ajouter suffisamment de sirop de cranberries.
- 6 Ajouter le reste du fromage en grains et de la sauce. Servir immédiatement.