

PAR FLORIMOND CHASSAGNON

# CIVET DE BISON DE COLOVREX AU GAMARET DE LA CAVE DE GENÈVE POIRES POCHÉES AU VIN JAUNE ET AUX ÉPICES

## Ingredients (pour 4 personnes)

- 800 g de ragoût de bison de Colovrex
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon émincé
- 50 g de chocolat noir 70%
- Farine
- 1 bouteille de gamaret
- 10 g de baies de genièvre
- 1 bouquet garni
- 2 oignons pelés
- 2 carottes épluchées
- 600 g de spätzli frais
- 200 g de chou rouge émincé
- 160 g de petites chanterelles
- 160 g de choux de Bruxelles
- 300 g d'airelles
- 200 g de billes de carottes oranges et jaunes
- 300 g de courge en cubes
- 1 belle pomme de terre farineuse
- 200 g de marrons
- 4 petites poires
- 1 bouteille de vin jaune du Jura
- 1 étoile de badiane
- 1 gousse de cardamome verte
- Huile de tournesol
- Beurre
- Sucre
- Fond de gibier
- Sel, poivre

## Preparation:

La veille, préparer la marinade dans un plat creux. Mélanger le vin rouge, 2 oignons, 2 carottes et le bouquet garni. Assaisonner et plonger les morceaux de bison dans la marinade. Réserver au réfrigérateur pendant 24 heures.

Le lendemain, égoutter la viande et filtrer la marinade. Faire revenir les morceaux de bison dans une cocotte huilée, avec l'ail et l'oignon. Ajouter la farine. Bien enrober la viande. Mouiller avec la marinade réservée. Laisser cuire pendant 2h30 à feu doux. À la fin, ajouter le chocolat noir et laisser fondre. Réserver.

Faire sauter les spätzli dans une poêle avec de l'huile. Réserver.

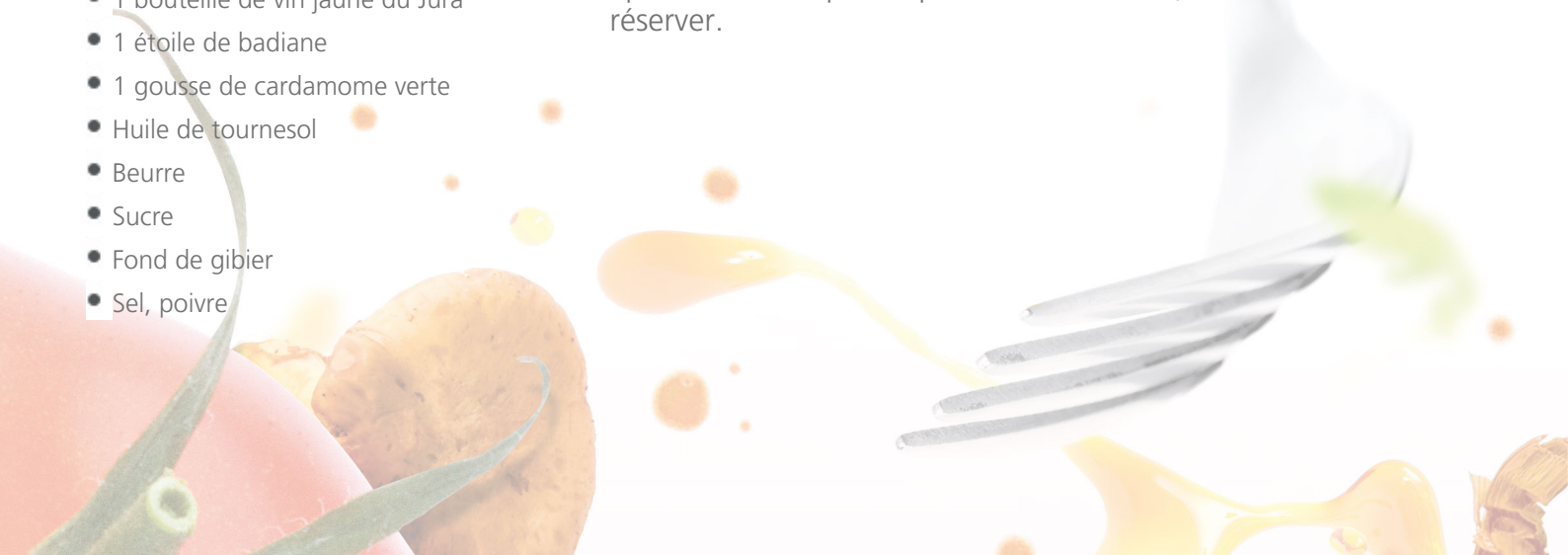
Cuire à l'anglaise les choux de Bruxelles, les billes de carottes et bien les refroidir dans de l'eau glacée. Réserver.

Faire sauter dans une poêle le chou rouge émincé fin à feu doux avec un peu de beurre et de sucre jusqu'à ce qu'il soit bien fondant. Réserver.

Cuire la courge et la pomme de terre épluchée dans de l'eau assaisonnée. Les passer dans un presse-purée, assaisonner et ajouter une noix de beurre. Réserver.

Laver les chanterelles et les faire revenir dans une casserole avec un peu de beurre. Réserver.

Faire chauffer le vin jaune avec 3 c.s. de sucre, 1 étoile de badiane, 1 gousse de cardamome écrasée. Y cuire les poires épluchées. Lorsque les poires sont tendres, éteindre le feu et réserver.



Dans une casserole, mettre les airelles, l'eau et 250 g de sucre pendant 5 à 10 min. Bien mélanger et porter à ébullition. Faire cuire à feu doux pendant 20 min. Réserver.

Mettre dans une casserole à feu doux un peu d'eau, du fond de gibier, 1 c.s. de sucre et les marrons épluchés. Cuire 15 minutes. Réserver.

Au moment de servir ce plat automnal avec une bonne bouteille de gamaret de La Cave de Genève, réchauffer les garnitures et le civet. Dresser sur des assiettes bien chaudes.

