

PAR MONSIEUR VIGLINO - MAISON DE LA TOUR (GE)

SELLE DE CHEVREUIL EN COCOTTE ET SA GARNITURE CHASSE

Ingredients

(Pour 6 personnes)

Selle

1 selle de chevreuil désossée (environ 1,2 kg)

2 échalotes

1 carotte

1 branche de céleri

1 gousse d'ail

1 bouquet garni (thym, laurier,

persil)

40 g de beurre

2 c. à s. d'huile

50 cl de vin rouge corsé

25 cl de fond de gibier (ou fond brun)

Sel, poivre du moulin

Poire entière au vin rouge 6 poires fermes (type

Conférence ou Beurré Bosc)

75 cl de vin rouge

150 g de sucre

1 bâton de cannelle

1 étoile de badiane

2 clous de girofle

1 zeste d\(\text{Dorange} \)

Chou rouge aux pommes

1 petit chou rouge (env. 800 g)

2 pommes (type Reine des

Reinettes)

1 oignon

30 g de beurre

2 c. à s. de vinaigre de cidre

10 cl de vin rouge

1 c. à s. de sucre

Sel, poivre

Spätzli dorés

300 g de farine

3 oeufs

10 cl d'eau

1 pincée de sel

40 g de beurre

Preparation:

Pour la selle

- 1.Parer la selle de chevreuil.
- 2.Dans une cocotte, faire chauffer le beurre et l'huile, puis colorer la viande sur toutes les faces. Retirer et réserver.
- 3.Dans la même cocotte, faire revenir les échalotes, la carotte, le céleri et l'ail grossièrement émincés.
- 4.Déglacer avec le vin rouge, gratter les sucs de cuisson puis ajouter le fond de gibier et le bouquet garni.
- 5. Remettre la viande, couvrir et laisser mijoter à feu doux environ 15 à 20 minutes (selon l'épaisseur et la cuisson souhaitée).
- 6.Retirer la viande et filtrer le jus. Réduire jusqu'à l\(\)obtention d\(\)une sauce nappante et brillante. Rectifier l'assaisonnement.

Pour les poires

- 1.Éplucher les poires en conservant la queue.
- 2. Porter à ébullition le vin, le sucre et les épices.
- 3. Plonger les poires et les cuire à eau frémissement environ 40 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- 4. Laisser refroidir dans le sirop pour qu'elles s'imprègnent bien de la couleur et du parfum.

Pour le chou rouge

- 1.Émincer finement le chou et l'oignon. Éplucher et couper les pommes en lamelles.
- 2. Faire suer l'oignon au beurre, ajouter le chou, les pommes, le sucre, le vinaigre et le vin rouge.
- 3.Couvrir et laisser mijoter doucement 1 h à 1 h15, jusqu'à ce que le chou soit tendre et fondant.

Pour les spätzli

- 1.Mélanger la farine, le sel, les oeufs et l'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et souple.
- 2.Faire tomber la pâte dans l'eau bouillante salée à l'aide d⊠une râpe à spätzli.
- 3. Quand les spätzli remontent à la surface, les égoutter puis les rafraîchir.
- 4.Au moment du service, les faire sauter au beurre jusqu'à ce qu\(\text{\text{I}} is soient légèrement dorés.