



PAR MONSIEUR VIGLINO - MAISON DE LA TOUR (GE)

SELLE DE CHEVREUIL EN COCOTTE ET SA GARNITURE CHASSE

Ingédients
(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'orange
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

Préparation:

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. Déglaçer 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 œufs 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'ils soient légèrement dorés.