



PARMENTIER DE CHEVREUIL AU CACAO

Ingédients : pour 4 personnes

- 800 gr d'épaule de chevreuil
- 600 gr de pommes de terre
- 4 tomates
- 1 oignon
- 60 cl de vin rouge
- 2 gousses d'ail
- 1 morceau de gingembre
- 1 branche de thym
- 2 clous de girofle
- Sel
- Poivre du moulin
- 50 gr de cacao amer en poudre
- Huile



Instructions :

Découpe la viande en morceaux de 5 cm de côté. Fais revenir avec un peu d'huile à feu doux, et assaisonne.

Ajoute l'oignon finement émincé, l'ail écrasé et le gingembre en lamelles.

Laisse revenir quelques minutes, ajoute la farine et mélange, puis les tomates coupées grossièrement, les herbes et les épices. Laisse mijoter 15 minutes.

Verse le vin, faire réduire de moitié et ajoute de l'eau à hauteur.

Fais cuire à feu doux jusqu'à ce que la viande soit tendre (environ 2 heures de cuisson).

Dans un même temps, fais cuire les pommes de terre à l'eau salée.

Égoutte la viande, et effilocher-la.

Fais réduire la sauce à la nappe, mixe et passe.

Ajoute le cacao amer.

Épluche les pommes de terre et écrase-les en purée. Ajoute le beurre pour qu'elle soit bien lisse.

Dresse le Parmentier à l'aide d'un cercle. Dispose d'abord la viande et dessus la purée.

Sauce le fond de l'assiette.



Petite astuce du chef spécialement pour toi

Profite de cette recette pour te faire plaisir et passer les restes de ton réfrigérateur sans jeter.



Chef Olivier CHAPUT
Président Fondateur #LesEnfantsCuisinent