Recette des RENCONTRES FÉMININES HÔTELIÈRES

De l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or
Réalisées par les élèves des Lycées hôteliers de Bourgogne Franche-Comté.

L'épaule de **CHEVREUIL** en cocotte, *Poivrade* **à la crème de cassis**, **RACINES D'HIVER** et oignons confits.

POUR 8 PERSONNES

2 épaules de chevreuil avec os (fourni désossé)
1 l de vin rouge de Bourgogne
5 cl crème de Cassis de Bourgogne
30 g de beurre
1 cuill concentré de tomates
5 cl de vinaigre balsamique
20 g farine
3 cl huile
Garniture aromatique
5 échalotes
6 gousses d'ail
Bouquet garni : thym, laurier, persil, céleri
Poivre noir du moulin et 1 cuill sucre
Sel
Légumes d'hiver
6 panais
1 boule de céleri
6 carottes
12 pièces élianthis
200 g petits oignons

PROGRESSION DE LA RECETTE

Parer et ficeler les deux épaules de chevreuil. Conserver les omoplates et les parures pour le jus.
Colorer en cocotte vivement les épaules et les parures.
Ajouter les échalotes ciselées, les gousses d'ail avec la peau.
Ajouter une grosse cuillère de concentré de tomates puis colorer de nouveau.
Déglacer au vinaigre balsamique. Ajouter 5 dl de vin de Bourgogne.
Flamber et dépouiller, assaisonner.
Cuire à couvert environ 1h30.
Débarrasser les épaules et les parures et passer le jus au chinois.
Réduire pour obtenir 3 dl de jus environ.
A part, réduire 50 cl de vin de Bourgogne pour obtenir 5 cl environ de réduction nécessaire pour corser la sauce.
Terminer en ajoutant au jus la crème de cassis et le vin réduit.
Rectifier l'assaisonnement et poivrer suffisamment.

Vérifier la texture de la sauce.
Couper les épaules du chevreuil en tranches épaisses.
Arroser d'un peu de sauce et servir le reste en saucière.

PROGRESSION DE LA RECETTE

Éplucher les légumes et les oignons.
Tailler les légumes harmonieusement.
Suer au beurre environ 20g.
Ajouter 1 cuillère de sucre en poudre.
Caraméliser légèrement.
Mouiller avec 1 dl d'eau.
Glacer à couvert à feu doux environ 40 mn.
Réduire à sec et assaisonner.
Les légumes et les oignons doivent être fondants.