

## DFM 930 CHAUD DEVANT 2018

« Les Bons petits plats de Francette »

### Civet de Chevreuil aux Kumquats et au Chocolat

Pour : 4 personnes,    Préparation : 45mn,    Cuisson : 12h

#### Il vous faut :

1 Kg d'épaule de Chevreuil, 15 Kumquats bio, 1 gros Oignon jaune, 1 gousse d'Ail, 5cl de vinaigre balsamique, 50 cl de Vin Rouge corsé, 50cl de Fond de veau, 50g de Chocolat noir, 3 baies de Genièvre, 2 branches de Thym, 1 feuille de Laurier, 1 cuillère à soupe bombée de Farine, 300g de Marrons sous vide ou en bocal, 5 cl d'Huile d'olives, sel, poivre.

#### Réalisation de cette Recette :

La veille, coupez l'épaule de Chevreuil en morceaux, mettez-les dans un grand récipient creux. Epluchez et émincez l'Oignon et la gousse d'Ail. Lavez et prélevez le zeste de 4 Kumquats. Ajoutez l'Oignon et l'Ail, le zeste, les branches de Thym, la feuille de Laurier, le Genièvre, le Vinaigre balsamique, le vin rouge et du poivre.

Mélangez le tout, couvrez avec du film alimentaire, placez la viande et sa marinade 12h au réfrigérateur. Au bout de ce temps, égouttez la viande et réservez la marinade.

Faites saisir 5min sur feu vif, dans une cocotte, avec l'Huile d'Olive.

Saupoudrez de Farine, laissez roussir 2min sur feu vif puis versez la marinade dans la cocotte. Faites bouillir 5min. Flambez la préparation puis ajoutez le fond de Veau et du sel.

Portez à ébullition, couvrez la cocotte, laissez cuire 1h30 sur feu doux. Plongez les Kumquats restant dans l'eau bouillante pendant 2 min, égouttez-les et ajoutez-les dans la cocotte en début de cuisson. Vérifiez la cuisson de la viande : elle doit être fondante.

Sortez la viande et les Kumquats de la cocotte, faites réduire le jus pour obtenir une consistance sirupeuse, ajoutez le Chocolat en morceaux en mélangeant avec un fouet.

Filtrez la sauce dans une cocotte propre, remettez la viande à chauffer dedans avec les Marrons et les Kumquats.

Servez bien chaud avec une mousseline de Carottes.