

Chaudronnée de chevreuil à l'Ypocras rouge

Ingrédients

1 morceau dans l'épaule de chevreuil jeune env. 2.5 kg
250 gr. de carottes
100 cl d'Ypocras Rouge (Ypo)
250 gr. d'oignons
100 cl de vin rouge
50 cl de fond de veau
50 gr. de chocolat noir
sel, poivre

Réalisation

Mettre l'épaule à mariner 2 jours dans l'Ypocras rouge ainsi que les légumes coupés en mirepoix.
Egouttez les légumes, amener le vin à ébullition, puis le flamber.
Faites revenir les légumes dans un grand fait-tout ainsi que la viande en la faisant dorer de tous les côtés. Mouiller avec la marinade, le vin rouge et le fond de veau.
Assaisonner légèrement et laisser cuire 3 heures environ à feu doux.
Lorsque la viande est cuite, y ajouter le chocolat et rectifier l'assaisonnement.

Accompagnement

Accompagner de paillason de pommes de terre aux oignons et muscade. (voir recette dans le menu)