

# Côtelettes de chevreuil aux châtaignes

PRÉPARATION : 40 MIN - CUISSON : 50 MIN

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 12 côtelettes de chevreuil ■ QS d'huile, beurre, sel, poivre du moulin, Calvados ■ 400 g d'os de chevreuil
- 1 carotte émincée ■ 1 oignon émincé ■ 1 branche de céleri émincée ■ 2 gousses d'ail émincées
- 1 fève de Tonka ■ 3 g de poivre de Séchouan ■ 500 g de vin rouge tannique ■ 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 1 bouquet garni ■ 2 échalotes ciselées ■ 150 g de champignons de Paris hachés ■ 1 bouquet de persil ciselé
- 150 g de châtaignes cuites hachées ■ 80 g de chapelure fine ■ 50 g de farine ■ 1 à 2 œufs

## PRÉPARATION

### Sauce

Faire revenir à coloration à l'huile et au beurre les os de chevreuil avec les légumes émincés et les épices. Flamber au Calvados, ajouter le vin rouge, flamber à nouveau. Mouiller avec de l'eau jusqu'à hauteur, ajouter le concentré de tomate et le bouquet garni. Cuire le tout pendant 40 minutes environ en écumant régulièrement. Passer, rectifier l'assaisonnement.

### Panure de châtaigne

Suer au beurre les échalotes ciselées, ajouter les champignons de Paris hachés et étuver le tout pendant quelques minutes pour évaporer l'eau de végétation. Ajouter le persil ciselé et les châtaignes hachées, mélanger le tout en incorporant la chapelure, assaisonner, réserver.

### Cuisson

Assaisonner, fariner les côtelettes de chevreuil puis les paner : les passer dans l'œuf légèrement battu puis dans la panure de châtaigne. Tasser chaque côtelette puis les cuire au beurre, dans une poêle pendant 4 à 5 minutes sur chaque face.

### Dressage

Servir 3 côtelettes de chevreuil dans une assiette avec un cordon de sauce. Accompagner avec une purée de champignons (Page 176).

### « Curiosité »

Fèves de Tonka : originaire d'Amérique du Sud, de la vallée du Caura au Venezuela, cette graine aromatique est reconnaissable à son odeur de vanille et de foin coupé. On la cultive en Colombie, en Guyane et à La Trinité.

Poivre de Séchouan : malgré son nom, cette épice asiatique tirée de la coque du fruit de diverses espèces d'arbustes ne fait pas partie de la famille du poivre, mais de celle des rutacées (agrumes).

