

# DOS DE CHEVREUIL

## Recette allemande



---

**Préparation :** 35 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 1 h 30 min - **Matériel :** -

---

### **Ingrédients :** 4 personnes

- POUR LA CROUTE : - 110 g de noix (et/ou des noisettes) - 1 c.s. de sucre - 30 g de pain d'épice au chocolat - 50 g d'olives séchés, sans noyaux - 40 g de beurre pommade - 1/2 c.s. de romarin frais - 1/2 c.s. de thym frais - POUR LE DOS DE CHEVREUIL : - 600 g de dos de chevreuil - 3-4 c.s. de sucre - 280 ml de vin rouge - 20 ml de cognac - 1 pincée de mélange pour pain d'épices - 2 c.s. de beurre - POUR LA PUREE DE CELERI-RAVE AUX POIRES : - 300 g de céleri-rave - 2 poires, bien mûres - 100 ml de crème liquide - sel

---

1. Faites caraméliser les noix avec le sucre dans une poêle, laissez-les refroidir. Mettez les noix avec le pain d'épice, les olives, le beurre et les herbes dans la mini cuve et lancez le programme ROBOT pour 10 secs. Posez le mélange entre deux feuilles de papier sulfurisé et étalez. Gardez au froid pour que le mélange durcisse.

2. Préchauffez le four à 80°C. Ajoutez le vin, le cognac et le sucre avec une pincée de mélange de pain d'épice dans la cuve et lancez le programme EXPERT 25 minutes/vitesse 1A/120°C sans mettre le bouchon du couvercle, afin d'obtenir un sirop.

3. Mettez le beurre dans une poêle, faites revenir le dos de chevreuil et badigeonnez la viande avec le sirop. Enfouissez la viande sur une grille pour 60 à 70 minutes. Posez une plaque en-dessous la grille pour garder le four au propre.

4. Coupez le mélange de beurre et des noix refroidi et posez-le sur la viande. Allumez le four-grille et faites

gratiner le dos de chevreuil.

5. Coupez la viande en 8 portions et servez-la avec la purée de céleri.

#### PUREE DE CELERI-RAVE AUX POIRES

1. Épluchez et coupez le céleri-rave en cubes de 2 cm de côté. Versez 500 ml d'eau dans la cuve et faites cuire le céleri dans le panier vapeur avec le programme VAPEUR, 22 minutes.

2. Épluchez les poires et placez les morceaux de poire dans le panier vapeur avec le céleri.

3. À la fin du programme, videz l'eau de la cuve puis placez-y le céleri et les poires et ajoutez la crème et du sel. Mixez avec le programme EXPERT, 3 minutes/vitesse 13 (sans chauffer).

#### **Astuce du chef :**

Vous pouvez remplacer la viande de chevreuil par la viande de jeune sanglier. Prolongez dans ce cas-là le temps de cuisson de 10 min.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut  
© 2017 Hachette Livre (Marabout)