



## Recette : Bouts de côtes de chevreuil revigorantes

**Temps de préparation :** 20-25 minutes

**Temps de cuisson :** 5 à 10 heures, selon votre choix

**Portions :** 6 à 8 portions

**Exécution :** moyenne

## Ingrédients

### Liste des ingrédients

8 bouts de côtes avec les os. d'environ 6 livres (ou 8 à 12 bouts de côtes désossés. d'environ 4 livres)
2 c. à table de gros sel
2 c. à thé de poivre noir fraîchement moulu
2 c. à table d'huile d'olive
4 carottes. en dés d'1/4 pouce
4 pieds de céleri. en dés d'1/4 pouce
2 gros oignons jaunes. en dés d'1/4 pouce
6 gousses d'ail. émincées
2/3 tasse de vin rouge
2/3 tasse de tomates broyées
2/3 tasses de vinaigre balsamique
3 feuilles de laurier

## Préparation

1. Assaisonnez chaque bout de côte de gros sel et de poivre noir fraîchement moulu et enrobez d'huile d'olive.
2. Faites chauffer 2 c. à table d'huile d'olive dans un grand poêlon. Saisissez les bouts de côtes pour les faire tout juste brunir, en lot au besoin, environ 2 à 3 minutes de chaque côté. Transférez le tout dans la mijoteuse.
3. Garnissez la viande du céleri, des carottes, des oignons, de l'ail et des feuilles de laurier.
4. Dans un bol séparé, combinez le vin, les tomates broyées, le vinaigre, le sel et le poivre. Remuez pour bien mélanger. Versez dans la mijoteuse.
5. Couvrez. Faites cuire pendant 8 à 10 heures à faible température ou 5 à 7 heures à température élevée, en retournant une ou deux fois, jusqu'à ce que les viandes se détachent facilement de l'os (ou qu'elles soient tendre à la fourchette si vous utilisez de la viande désossée).
6. Retirez les côtes du pot de grès. À l'aide d'un mélangeur à immersion (ou d'un mélangeur conventionnel), mettez la sauce en purée, en laissant une certaine consistance. Versez la sauce sur les côtes et servez.

Bon appétit !

Source : <http://www.emotionchassepeche.com>

Source : <http://www.emotionchassepeche.com>