



Recette : Ragoût de chevreuil à la bière

Aussi connu sous le nom plus complet : Ragoût de chevreuil à la bière aux oignons caramélisés et au fenouil

Temps de préparation : environ 30 minutes (avec le début de cuisson)

Temps de cuisson : 6 à 7 heures

Portions : 6 à 8 portions

Exécution : moyen

Ingrédients

Liste des ingrédients
2 c. à table de beurre non salé
2 c. à thé d'épices italiennes séchées
1 c. à thé d'estragon séché
1 livre d'oignons jaunes, tranchés finement
2 tasses de fenouil frais, haché
2 livres de chevreuil, tranché finement
1 livre de chapeaux de champignons, coupés en deux
1 boîte de 14 oz de bouillon de boeuf
1 boîte de 14,5 oz de tomates en dés à l'ail rôti, non égouttées
1 c. à thé de paprika
1 bouteille de 12 oz de bière ambrée
1 c. à table de cassonade foncée
2 c. à thé d'assaisonnement à viande ou d'épices
1 feuille de laurier
6 tasses de riz blanc préparé
1/4 tasse de persil italien frais, haché

Préparation

1. Mettez le beurre dans la mijoteuse et réglez à température élevée jusqu'à ce que le beurre ait fondu. Ajoutez-y l'assaisonnement italien, l'estragon, les oignons et le fenouil. Couvrez et faites cuire pendant 15 à 20 minutes à température élevée, jusqu'à caramélisation.

2. Ajoutez-y les tranches de chevreuil, les champignons, le bouillon de boeuf, les tomates, le paprika, la bière ambrée, la cassonade, l'assaisonnement ou les épices et la feuille de laurier. Couvrez. Faites cuire pendant 1 heure à température élevée, puis pendant 5 heures à 6 heures à faible température.

3. Retirez la feuille de laurier. Sur un grand plateau, formez un cercle avec le riz blanc et remplissez-en le centre de ragoût de chevreuil. Garnissez de persil italien frais, haché.

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

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