

Ragoût de chamois des Grisons braisé dans la bière avec pâtes vertes

🕒 1 heure 20 minutes

Difficulté Moyen



Ingrédients ragoût

pour 4 personnes

800 g de viande de chamois prélevée de

l'épaule, découpée en dés de 25 à 30g

300 g d'oignons émincés

25 cl de bière

3 dl de fond de gibier Lacroix

100 g de tomates pelées en boîte, passées
à la moulinette

1 pincée de thym

8 grains de poivre noir

1 piment

1 feuille de laurier

1 clou de girofle

Ingrédients pâtes

pour 4 personnes

250 g de pâtes vertes

20 g de beurre

sel & poivre du moulin



Instruction

Préparation du ragoût de chamois

Dans une poêle en acier, saisir à feu fort les dés de viande dans l'huile d'arachide très chaude.

Égoutter la viande. Ensuite, déglacer avec la bière et réduire jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse.

Ajouter le fond de gibier Lacroix, porter à ébullition et réserver.

Dans une casserole, faire revenir les oignons dans le beurre, ajouter la viande et le fond de gibier précédemment préparé.

Ajouter les tomates pelées moulinées et toutes les épices.

Porter à ébullition sur la table de cuisson, et terminer l'assaisonnement avec du sel et du poivre du moulin.

Couvrir et cuire au four à 180 °C pendant une heure.

Sortir du four, bien mélanger et réserver.

Préparation des pâtes vertes

Sur la table de cuisson, cuire al dente les pâtes vertes dans une grande quantité d'eau salée.

Verser dans une passoire.

Ajouter le beurre et assaisonner.

À l'aide d'une fourchette à viande, tourner les pâtes pour former quatre portions en forme de nids.

Réserver.

Présentation

Répartir les pâtes sur 4 assiettes.

Déposer le ragoût de chamois à côté.

Recette créée par Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produit



Fond de gibier