



Bon appétit !

Épaule de chevreuil aux airelles

par Michèle et Philippe Dumont

Ingédients:

- 1 épaule de chevreuil
- 1 bouteille de vin rouge
- de l'huile
- 2 – 3 échalotes selon envie
- 25 gr de beurre
- 1 cuillère à soupe de farine
- de la gelée de groseilles
- des airelles
- persil
- thym
- laurier
- quelques baies de genièvre
- sel
- poivre

Préparation:

- éplucher les échalotes et les hacher finement
- préparer un beurre manié (mélanger une cuillère à soupe et les 25 gr de beurre)
- déposer l'épaule de chevreuil dans la cocotte
- assaisonner avec poivre et sel
- faire dorer sur chaque côté
- une fois bien dorée sur chaque côté, retirer l'épaule de chevreuil du feu et la garder au chaud
- dans le jus de cuisson, verser les échalotes et les laisser dorer
- ajouter un peu de vin rouge et déglaçer en remuant bien
- ajouter dans la sauce le beurre manié, une cuillère à soupe de gelée de groseilles, les airelles, les baies de genièvre, le reste de vin rouge, le laurier et le thym
- saler et poivrer à votre convenance
- déposer l'épaule de chevreuil dans la cocotte
- laisser mijoter gentiment environ 1 heure
- avant de servir, ajouter un peu de persil sur la viande

Accompagner l'épaule de chevreuil avec des spätzli et des haricots

Bon appétit !

Michèle et Philippe

