

CIVET DE VENAISON AU CACAO

DENREES POUR 5 PERSONNES

BASE

- ⊕ 1.2 kg de civet en morceaux
- ⊕ 2 cuill à soupe d'huile d'olives
- ⊕ Sel, poivres entiers, cacao, baies roses
- ⊕ 0.5 lt de fond brun
- ⊕ 20 gr de farine

MARINADE

- ⊕ 0.5 lt de vin rouge
- ⊕ Carottes, oignons, BG, ail
- ⊕ Aromates, huile d'olives
- ⊕ 5 cl de cognac
- ⊕ 10 cl Vinaigre balsamique

FINITION (en quantités suffisantes)

- ⊕ Cacao en poudre
- ⊕ Farine de maïs
- ⊕ Vin rouge
- ⊕ Fève de cacao

TEMPS REALISATION 45 mn
TEMPS CUISSON Suivant morceaux

Notes personnelles

TECHNIQUE DE REALISATION

LA VEILLE

- ⊕ Détailler la viande en morceaux
- ⊕ Emincer la garniture
- ⊕ rassembler les éléments, huiler la surface et placer le récipient au frais 12 heures

BASE

- ⊕ Egoutter la viande et la garniture
- ⊕ Porter la marinade à ébullition, écumer
- ⊕ Rissoler la viande et la GA, ajouter la farine (singer)
- ⊕ Ajouter la moitié de la marinade et le fond brun, porter à ébullition
- ⊕ Ajouter les assaisonnements
- ⊕ Couvrir et luter* (facultatif)
- ⊕ Cuire au four à 150°C le temps nécessaire (de 2 à 4 heures)

FINITION

- ⊕ Décanter*, passer la sauce et réduire
- ⊕ Rectifier la liaison si besoin et l'assaisonnement
- ⊕ Replacer la viande dans la sauce

* **Luter**: fermer hermétiquement un récipient de cuisson avec une pâte (eau+farine) ou (pâte feuilletée)

* **Décarter**: Changer une préparation de récipient afin d'éliminer la GA

CRAQUANT CHOCO NOIR, CHOCO BLANC, SABAYON A L'ORANGE

DENREES POUR 5 PERSONNES

CRAQUANT

- ⊕ 130 gr de chocolat noir
- ⊕ 10 ml d'huile d'olives

MOUSSE CHOCOLAT BLANC

- ⊕ 100 gr de chocolat blanc
- ⊕ 10 ml d'huile d'olive
- ⊕ 40 gr de crème liquide
- ⊕ 1 feuille de gélatine
- ⊕ 2 blancs montés + sel
- ⊕ ½ jus de citron
- ⊕ le zeste d'une orange

SABAYON

- ⊕ 50 gr de crème liquide
- ⊕ 2 jaunes d'œufs
- ⊕ 30 gr de sucre
- ⊕ le jus d'une orange
- ⊕ les suprêmes de 2 oranges

SAUCE ORANGE

- ⊕ 100 gr de jus d'orange
- ⊕ 10 gr de sucre
- ⊕ 2 cuill à soupe d'alcool
- ⊕ 1 cuill à café de maizena
- ⊕ 1 cuill à soupe de crème
- ⊕ Fève de tonka

TEMPS REALISATION 45 mn
TEMPS CUISSON 5 mn

Notes personnelles

TECHNIQUE DE REALISATION

CRAQUANT

- ⊕ Faire fondre au bain marie le chocolat et l'huile (idéal 45°C)
- ⊕ Faire redescendre la t° (30°C)
- ⊕ Garnir d'une couche les ½ sphères (1x) et les bandes transparentes (2 x)

MOUSSE CHOCOLAT BLANC

- ⊕ Fondre au BM le chocolat et l'huile
- ⊕ Ramollir la gélatine et l'ajouter à la crème chaude, verser sur le chocolat fondu + zestes
- ⊕ Monter les blancs, serrer* et citronner, ajouter le chocolat sur se mélange sans prolonger le fouettage
- ⊕ Garnir les cercles et laisser prendre au froid (2 heures)

SABAYON

- ⊕ Monter le sucre, les jaunes et le jus sur le feu (50°C)
- ⊕ Ajouter la crème chaude et garnir un siphon (refroidir)

SAUCE ORANGE

- ⊕ Porter le sucre, le jus et l'alcool à ébullition
- ⊕ Lier la sauce avec la maizena (porter à ébullition)
- ⊕ Ajouter la crème et la tonka râpée

* **Serrer**: Ajouter du sucre sur des blancs montés pour obtenir une meringue

