

Cuisse de chevreau braisée à la pomme



PRÉPARATION

Éplucher les carottes, le céleri et les oignons et les couper en dés de 2 x 2 cm environ. Bien laver les pommes, les épépiner et les couper également en dés.

Bien saler les cuisses de chevreau de tous les côtés. Faire chauffer environ 1 cs d'huile de tournesol dans une cocotte et faire dorer les cuisses de tous les côtés. Réserver lorsqu'elles sont bien dorées.

Dans la cocotte, faire revenir les carottes avec le céleri et les cubes de pomme jusqu'à ce que les cubes soient légèrement dorés. Ajouter ensuite les oignons, les feuilles de laurier, le romarin, le poivre et les baies de genièvre et continuer à faire revenir le tout pendant environ 3 minutes à feu moyen en remuant. Lorsque les oignons deviennent translucides et que le tout dégage une délicieuse odeur, déglacer avec le vin blanc et laisser réduire. Ajouter ensuite le jus de pomme et le bouillon de légumes puis les cuisses de chevreau et braiser à couvert au four à 140° C pendant 3 heures. Une fois par heure, soulever le couvercle et verser le jus de cuisson sur les cuisses à l'aide d'une cuillère.

À la fin, les cuisses doivent avoir pris une belle couleur et le jus de cuisson doit être presque entièrement réduit.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

2 cuisses de chevreau

★★★delicatessa

2 carottes

½ céleri-rave

2 pommes

2 oignons

3 brins de romarin

7 baies de genièvre

10 grains de poivre

3 feuilles de laurier

1dl de vin blanc

2dl de jus de pomme

1l de bouillon de légumes

Sel

Huile de tournesol