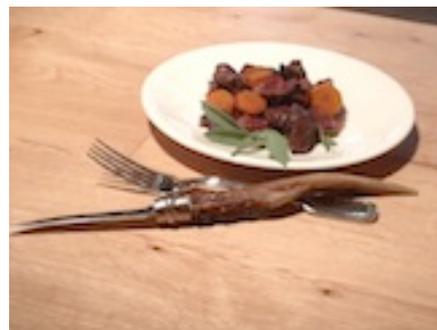


Joues de gibiers en ragoût



Ce plat est le fruit d'une saison de chasse bien menée, où l'on aura pris soin de récolter toutes les joues des différents gibiers salués, sanglier, chevreuil, cerf et autres ongulés.

Rien ne se perd, le gibier est valorisé jusqu'au dernier muscle.....et ceux des joues, un peu gélatineux, demandent une cuisson qui prend son temps, puis nous en redonne du bon !

1.2 kg de joues de gibiers

300 gr de lard salé non fumé avec la couenne

2-3 carottes pelées et coupées en rondelles

5 gousses d'ail entières et pelées

1 bonne poignée de cornes d'Abondance (trompettes des morts) réhydratées

1 bouteille de Merlot (75cl), éventuellement la petite sœur pour le repas !

1 cs de farine

Quelques herbes fraîches, thym, romarin, sauge, 2 brins de persil et une feuille de poireau si vous en avez sous la main

Huile d'olive

sel, poivre

Après avoir dégelé et égoutté vos joues, les parer et couper les plus grosses de façon à ce que les morceaux soit égaux. Couper le lard en morceaux en gardant la couenne, ce qui amènera du moelleux à la préparation.

Faire rissoler la viande dans un peu d'huile d'olive, singer avec la farine et bien « touiller ».

Saler (attention le lard l'est aussi), poivrer et mouiller avec le vin et délayant bien.

Ajouter les carottes, les champignons et les herbes aromatiques. A mi-cuisson ajouter les gousses d'ail entières et laisser mijoter ce ragoût encore une heure minimum. A la fin de la cuisson, retirer les herbes que vous voyez.

La cuisson est parfaite lorsque les joues se défont sous la pression d'une fourchette.

Des pâtes, une polenta, du riz ou des pommes de terre en accompagnement.

Bonne dégustation.

Anne