



CIVET DE CHEVREUIL FAÇON CHASSEUR ET SPÄTZLI À LA COURGE DE MICHA SCHÄRER



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Peut être réchauffé sans problème
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

600 g Rehschulterpfeffer, gebeizt, coupé

3 cs Huile de colza

300 ml Rotwein

600 ml

Sel et poivre

1 cs Fécule de maïs

100 ml Vin blanc

150 g QimiQ Base crème, réfrigéré

2 cs Gin

POUR LES SPÄTZLI À LA COURGE

500 g Farine

1 cs Sel

5 Œuf(s)

500 g Courge, cuit

2 cs Huile de colza

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Faire revenir la viande à feu vif dans l'huile de colza. Déglacer au vin rouge et mouiller avec le fond de gibier. Assaisonner de sel et de poivre et faire mijoter pendant 40-50 minutes.
2. Remuer la fécule de maïs avec le vin blanc et ajouter le mélange à la sauce pour la lier. Affiner avec le QimiQ Classic réfrigéré. Assaisonner le civet de chevreuil et parfumer de gin.
3. Pour les spätzli à la courge, mélanger la farine, le sel et les œufs. Ajouter la purée de courge (sèche et bien écrasée) et bien battre au robot mélangeur jusqu'à ce que des bulles se forment.
4. Presser la masse par un rabot à spätzli dans de l'eau bouillante salée et laisser bouillir jusqu'à ce que les spätzli remontent à la surface. Sortir immédiatement à l'aide d'une écumoire et laisser refroidir dans de l'eau froide.
5. Bien égoutter, faire dorer dans une poêle en Teflon avec de l'huile de colza et assaisonner de sel et de poivre. Servir avec le civet de chevreuil.