



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



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

370 g QimiQ Base crème, réfrigéré

1.5 kg Épaule de chevreuil, marinée, coupé

700 ml Vin rouge

1.5 litre Fond de gibier

Sel et poivre

2 cs Féculé de maïs

250 ml Vin blanc

4 cs Gin

POUR LES SPÄTZLI À LA COURGE

1.25 kg Farine

2 cs Sel

12 Œuf(s)

1.25 kg Courge, cuit

5 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 féculé 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.