



Cassolette de Ragoût de Daim

Ingrédients pour 4 personnes:

Pour la viande:

- 1Kg de Ragoût de Daim
- 1 oignon
- 100 gr de farine d'épeautre VUM SEI
- 2,5 dl de vin rouge
- 0,5 dl de fond brun (ou de la sauce gibier)
- Sel - Poivre
- 15 gr Mix Winseler
- 1 bouquet de marjolaine et thym frais

Pour le gratin de pommes de terre:

- 8 pommes de terre moyennes
- 2 œufs de ferme
- 0,25 dl de crème fraîche
- 0,25 dl de lait
- Sel, poivre, noix de muscade râpée
- 15 gr Mix Winseler
- un peu d'ail (ail sauvage de préférence)
- 100 gr de fromage Emmenthal rappé

Pour la garniture:

- 2 carottes moyennes
- ½ brocoli
- ¼ de chou-fleur
- 1 navet
- Sel et poivre
- 50g de beurre
- 2 poires
- ¼ de vin rouge
- 50 g de sucre
- 8 quetsches douces



Préparation:

- Faire saisir le ragout dans une cocotte en fonte
 - Ajouter l'oignon haché
 - Ajouter la farine, et laisser légèrement brunir
 - Déglacer au vin rouge
 - Laisser réduire
 - Ajouter le fond
 - Saupoudrer de sel, poivre, Winseler mélange, les épices frais
 - Couvrir
 - Laisser mijoter lentement pendant 45 minutes
-
- Eplucher les pommes de terre
 - Découper en tranches
 - Mettez dans un plat pour gratin
 - Mélanger les œufs, la crème, le lait, le sel, le poivre, l'ail, le noix de muscade et le Winseler Mix
 - Verser le mélange sur les pommes de terre
 - Parsemer de fromage Emmenthal râpé
 - Faire cuire au four à 185 degrés pendant 35 minutes
-
- Eplucher les carottes et le navet
 - Découper les carottes en baguettes selon votre goût
 - Couper le navet en quartiers
 - Blanchir à l'eau salée
 - Saisir dans de l'eau froide
 - Découper le brocoli et le chou-fleur en rosettes
 - Dans l'eau salée, blanchir
 - Réchauffer toutes les légumes blanchis se lentement dans le beurre fondu
 - Eplucher les poires
 - Couper en deux et enlever le cœur
 - Pocher les poires al dente dans le vin rouge avec le sucre
 - Enlever le noyau des quetsches et découper en petits morceaux
 - Faire revenir à haute température dans une casserole et en remuant, vous obtenez une compote de quetsches al dente.

Servez le gratin séparé

Sur les assiettes, dressez un peu de ragout avec les légumes, parsemé d'épices frais et décorer le tout avec une demie poire pochée et la compote de quetsche.

Nous vous souhaitons un bon appétit