



MR ÉMILE ET SON CHEVREUIL ITALIEN

The Upland Cook: Tous les jours

THE UPLAND COOK



Facile



1 Heures



Souper



4-6 Portions

Recette basée sur les travaux de François Chartier , la piste aromatique du goût du froid , le goût anisé Fettuccine, sauce crème et épinards, fenouil frais, fromage de chèvre Mr Émile, boulettes de chevreuil à l'italienne flambées au pastis de Montréal Rosemont .

INGREDIENTS	Préparation
<p>1 kg de chevreuil haché 600 g de porc haché à 85 % de gras 30 ml d'ail émincé 30 ml de pimenton - du vrai pimenton d'Espagne pas le paprika du IGA 10 ml de graines de fenouil rôties 16 grammes de sel 16 grammes de poivre 7 ½ ml de cayenne 30 ml de persil italien 30 ml vin rouge de type Shiraz au goût anisé 15 ml pastis (Montréal Rosemont) 1 bulbe de fenouil frais 1 ou 2 tasses d'épinard frais 1/2 tasse de crème 15 % à cuisson La moitié d'un Monsieur Émile (Ferme Ruban Bleu) Pousse de sapin au goût</p>	<p>1. Boulettes de chevreuil</p> <p>Combiner ensemble - Le chevreuil haché, le porc haché, l'ail émincé, le pimenton, les graines de fenouil rôties (1/2 moulues 1/2 entières) , sel, poivre, cayenne, persil italien et le vin</p> <p>2. Faire rôtir les boulettes à la poêle. Réserver</p> <p>3. Faire tomber les épinards avec un peu de beurre ou de gras de canard, réserver</p> <p>4. Trancher le bulbe de fenouil avec une mandoline . Faire revenir à la poêle avec un peu de beurre ou de gras de canard.</p> <p>5. Combiner le fenouil, les épinards, les boulettes et le pastis . Faire flamber le pastis et ajouter la crème.</p> <p>Réduire et ajouter les fettuccinis, Monsieur Émile et les pousses de sapin</p>

