



Carré de Chevreau de chez Flopine, sauce au cacao



Ingrédients:

1 c. à soupe d'huile
1 carré de chevreau (1 carré de 8 côtes)
1/2 c. à thé de cinq-épices chinoises
Au goût, sel et poivre

Sauce:

1/4 tasse d'échalotes françaises hachées
1 c. à soupe d'huile
1/4 tasse de vinaigre de vin
3 c. à soupe de sucre
1 tasse de fond de veau ou de sauce demi-glace
2 c. à soupe de chocolat noir 70% de cacao
1 pincée de piments d'Espelette

Étapes

Étape 1: Préchauffer le four à 375°F

Étape 2: Dans un poêlon, chauffer l'huile et saisir la viande à feu vif

Étape 3: Assaisonner avec le cinq-épices, le sel et le poivre

Étape 4: Terminer la cuisson au four pendant 10-12 minutes et laisser reposer la viande 5 minutes (envelopper de papier d'aluminium) avant de trancher entre les os

Étape 5: Entre-temps, faire revenir les échalotes dans l'huile

Étape 6: Déglacer avec le vinaigre de vin

Étape 7: Incorporer le sucre et laisser réduire de moitié

Étape 8: Incorporer le fond de veau, le chocolat et le piment d'Espelette

Étape 9: Poursuivre la cuisson jusqu'à la consistance désirée. Assaisonner au goût

Étape 10: Réserver au chaud. Servir la viande nappée de la sauce

Source: <http://www.recettes.qc.ca/livre/recette.php?id=197722>

Plus de suggestions de recettes : www.chatrac.com