**Ragoût de biche avec nèfle frite**

**noix de muscade**
**baies de genévrier**
**poivre rose**
**fond de veau**
**vin rouge**
**crème fraîche**
**champignons bruns**
**bacon petit salé**
**oignons perlés**

**céleri-rave**
**courge musquée**
**canneberges**
**croquettes de pommes de terre**
**cannelle**
**sucre granulé**
**chocolat noir**
**sucre de cassonade**
**pommes**

**nèfle**
**beurre**
**ragoût de biche**
**farine fluide**
**oignons**
**poireau**
**céleri**
**carottes**
**persil**
**laurier**
**thym**
**romarin**
**ail**
**sel et poivre**
**clou de girofle**
**anis étoilé**

**Le ragoût de biche.** Hachez finement l'oignon, le poireau, le céleri, la carotte et l'ail. Faites-les frire dans du beurre. Versez la préparation dans une casserole profonde. Faites un bouquet garni frais de laurier, de persil, de romarin et de thym. Mettez-le également dans la marmite et versez le fond de veau.

Assaisonnez avec de l'anis étoilé, des clous de girofle, des baies de genièvre écrasées, du poivre rose, de la noix de muscade, du poivre du moulin et du sel de roche.

Saupoudrer la viande de farine fluide et faites-la saisir tout autour dans une poêle avec du beurre pétillant. Mettez le ragoût dans la casserole pendant la préparation. Ajoutez du vin rouge et laissez mijoter pendant 2 heures à feu doux.

**Pendant ce temps :** coupez le céleri-rave et la courge musquée en brunoise. Nettoyez et coupez en quatre les champignons marrons. Nettoyez les oignons perlés. Faites frire chacun de ces légumes séparément dans un peu de beurre, puis ajoutez-les ensemble. Gardez au chaud. Faites frire un morceau de petit lard salé croustillant à l'extérieur puis coupez-le en dés juteux. Ajoutez-les aux légumes frits. Gardez au chaud.

Faites une compote de canneberges fraîches avec quelques cuillères à soupe de sucre granulé et un peu d'eau.

Coupez quelques pommes en tranches, enlevez le trognon et faites-les frire des deux côtés dans du beurre chaud. Saupoudrez de cannelle en poudre et de sucre de cassonade. Rangez-les au chaud.

Retirer la viande de biche cuite du ragoût et la garder au chaud. Passez le ragoût au chinois (tamis) et ajoutez de la crème, quelques lamelles de chocolat noir et quelques cuillères de compote d'airelles. Liez la sauce si vous le souhaitez. Ajoutez la préparation de céleri-rave, de potiron, d'oignons perlés, de champignons bruns et de lard. Mélangez le tout avec la biche et portez à température.

**Les nèfles.** Lavez les nèfles et mettez-les dans un sac au congélateur quelques heures avant. Lorsqu'ils sont bien congelés, mettez-les dans un bocal en verre et passez-les au micro-ondes pendant 4 à 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient décongelés et à moitié cuits.

Placez les nèfles dans la casserole dans laquelle les tranches de pommes sont cuites, ajoutez du beurre supplémentaire, du sucre et de la cannelle en poudre et couvrez-les pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que la peau éclate et qu'elles soient cuites. Vérifiez cela avec une alène ou une brochette de barbecue.

Faites frire des croquettes de pommes de terre dans la friteuse.

**Dans l'assiette** : mettez deux tranches de pomme caramélisée avec des nèfles cuites sur le dessus et de la compote de canneberges chaude. En outre, une grande cuillère de ragoût et terminer par des croquettes de pommes de terre.

Au total, il faut compter trois bonnes heures de cuisson pour cette recette, mais cela en vaut la peine. Résultat surprenant avec un "fruit oublié" dans le rôle principal.