**Ragoût de chevreuil aux myrtilles**

**ragoût de chevreuil**
**farine fluide**
**beurre**
**poivre et sel**
**lardons**
**échalotes**
**ail**
**vin rouge
purée de tomates
clous de girofle
baies de genévrier
laurier
fond de gibier
myrtilles
sucre brun
poudre de cacao
cognac**

Enfariner le ragoût de venaison et faites-le frire dans le beurre. Assaisonnez à votre goût avec du sel et du poivre. Placez la viande dans une grande casserole.

Faites revenir les oignons émincés et l'ail écrasé dans du beurre jusqu'à ce que les oignons deviennent translucides. Ajoutez cette préparation à la viande. Placez un bouquet garni dans le pot. Assaisonnez avec du sel, du poivre, des clous de girofle et des baies de genièvre concassées.

**Ajoutez :** un verre de vin rouge, un pot de purée de tomates et bouillon de gibier jusqu'à ce que la viande soit submergée. Couvrez et laissez mijoter pendant une heure et demie à deux heures à feu doux. Remuez régulièrement et vérifiez vers la fin si la viande est suffisamment cuite.

Pendant ce temps, faites de la confiture de myrtilles avec du sucre de cassonade et quelques cuillères à soupe de cacao en poudre. Gardez quelques myrtilles pour la touche finale.

**Ajoutez au ragoût :** du lard maigre cuit, de la confiture de myrtilles et un verre de cognac. Mélangez bien et laissez mijoter avant de servir.

**Dans l'assiette :** une cuillerée de ragoût terminée par quelques baies. Servir avec une préparation de pommes de terre de votre choix.