

<p><b>FILET DE CHEVREUIL A LA BIÈRE D'ORVAL</b></p> <p><b>ET AU SIROP DE LIÈGE</b></p>
--

<u>4 personnes</u>	<u>Achats</u>	<u>30 personnes</u>
600 gr	filets de chevreuil	4 kg
100 gr	barde ou lard	700 gr
50 gr	beurre	200 gr
2	échalotes	15
2	gousses d'ail	15
1	carotte	4
1	branche de céleri	4
1	branche de thym (bouquet)	4
1 bte 33 cl	Trappiste Orval	4 btes 33 cl
1 dl	bouillon	4 dl
1 cs	sirop de Liège	4 cs
2	échalotes (pour les endives et choux)	6
4	endives	30
16	choux de Bruxelles	2 kg

**Recette :**

1. Peler et hacher fin les échalotes pour les endives et les choux de Bruxelles, laver les endives et les choux. Un peu de beurre, un peu d'échalotes, laisser légèrement colorer tous les côtés des endives, ajouter un tout petit peu d'eau, saler, poivrer et laisser mijoter à feu doux 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Faire de même avec les choux.
2. Laver tous les autres légumes, les tailler en très petits dés (mirepoix), les faire revenir à feu vif dans un peu de beurre et les cuire 10 minutes à feu moyen avec le bouillon.
3. Préchauffer le four à 150°. Choisir un plat allant sur le feu et dans le four, y saisir tous les côtés des filets dans le beurre. Sortir la viande, mettre au fond le mirepoix avec le bouillon et poser la viande par dessus de manière à ce que la viande ne touche pas le plat, un peu de beurre si nécessaire, recouvrir de barde le dessus de la viande, enfournier 10 minutes.
4. Sortir le plat du four, retirer la barde, retourner la viande, replacer la barde sur la viande et enfournier encore 10 minutes. Pour conserver au chaud, emballer la viande dans un papier d'aluminium, et la placer sur une assiette dans le four éteint et entrouvert.
5. Ajouter la bière au fond de cuisson, saler, poivrer, réduire à feu vif et passer au chinois. Lorsque la réduction est faite, sans cesser de tourner avec une cuillère en bois, incorporer le sirop de Liège, juste avant de servir, et si nécessaire, ajouter le beurre froid en le laissant fondre en remuant.
6. Couper la viande en tranches inclinées, les déposer sur un peu de sauce, dresser à côté une endive et quelques choux de Bruxelles, présenter le reste de la sauce dans une saucière chaude.