



# CIVET DE GIBIER

## Ingrédients

100,000 kg Ragoût de gibier  
en dés de 2 × 2 cm

## Sauce pour civet de gibier

60,000 kg Bouillon d'os (de préférence de gibier)

20,000 kg Vin rouge

5,000 kg Purée de tomates

8,000 kg Sauce pour gibier ..... n° d'art. 12057

7,000 kg Sauce Paco brune..... n° d'art. F011

**100.000 kg Sauce**

## Matériel auxiliaire (selon l'assortiment spécifique aux pays)

Sachet tenant debout

Boîte cadeau Ardesia

Onglet en carton Ardesia

## Instructions

1. Mixer le bouillon d'os, le vin rouge, la purée de tomates et la sauce en poudre à l'aide d'un mixeur plongeant.
2. Remplir les sachets sous vide avec 60% de viande et 40% de sauce à rôtir refroidie et placer sous vide.
3. Cuire sous vide les sachets à 70° C au bain-marie ou à l'étuveur combiné pendant 12 à 14 heures.
4. Refroidir ensuite rapidement dans de l'eau glacée.

## Préparation

Réchauffer le civet de gibier dans le sachet ou dans une poêle, puis affiner selon les goûts avec de la crème, de la crème acidulée ou d'autres ingrédients comme des champignons, des oignons argentés ou des fines herbes.