



Chevreuril rôti, purée cardinal, jus comme un grand veneur

« Le chevreuil est le gibier le plus tendre. J'aime le travailler quand il n'est pas fort pour avoir sa finesse. »

Emmanuel Renaut

Ingrédients

- 1 dos de chevreuil
- 250 g purée cardinal
- 10 cl jus de chevreuil
- 12 oignons

Pour le jus de chevreuil

- 1 carotte en mirepoix
- Queues de persil
- 10 baies de genièvre
- 1 anis étoilé
- 1 zeste d'orange
- 1 gousse d'ail
- 75 cl de Mondeuse
- 1 carcasse de dos de chevreuil
- 2 dl de fond de gibier (ou fond brun)
- 10 cl de vinaigre balsamique « tradition »
- Farine

- Tomates concentrées
- 1/2 chou rouge
- Gelée de groseille
- Pour la purée Cardinal
- 100 g purée échalotes
- 100 g purée betterave
- Agostura

Pour les oignons au sapin

- 18 oignons grelots
- 1 cuillerée à soupe de beurre
- Bouillon de légumes
- Eau de sapin
- Sel

Pour le coulis de mûre et cassis

- 200 gr de mûre
- 200 gr de cassis

Pour la tartelette

- 200 gr de beurre
- 110 gr de sucre glace
- 160 gr de jaune
- 5 gr de sel
- 500 gr de farine

Pour la viennoise aux truffes

- 100 gr de brune
- 100 gr de chapelure
- 100 gr de truffes noires et colorant noir

Pour les finitions : bachis

- 60 gr de champignons (cèpes, girolles, pleurotes)
- 50 gr de purée d'oignons
- 50 gr d'Oxalys

Jus de chevreuil

1. Désosser le dos de chevreuil en séparant les deux filets de l'os pour les dénervier et réserver au frais. Casser l'os en petits morceaux et mettre à mariner pendant 24 heures avec la garniture aromatique et la Mondeuse mis à ébullition.
2. Préparer la sauce pour le chevreuil : égoutter les os, les rôtir dans une cocotte, ajouter la garniture aromatique colorée et la Mondeuse de la marinade réduite, le jus de gibier et laisser cuire durant 3 heures à couvert, à léger frémissement.
3. Passer au chinois, réduire à consistance, puis repasser au chinois plusieurs fois pendant la cuisson afin de rendre la sauce brillante et bien lisse.
4. Juste avant de servir, ajouter le vinaigre sans recuire la sauce.

Oignons au sapin

1. Éplucher les oignons grelots, les piquer à l'aide d'une aiguille.
2. Mettre sous vide avec l'eau de sapin, beurre, 1% sel (1gr pour 100gr d'oignons). Cuire à 90°C pendant environ 40 minutes à la vapeur.
3. Couper en deux les oignons, les colorer avec un peu de beurre clarifié.
4. Assaisonner les filets de chevreuil, marquer au beurre et à l'huile, dorer sur toutes les faces puis laisser reposer dans l'alu.

Coulis de mûres et cassis

1. Mixer les fruits frais, puis les filtrer pour obtenir un coulis épais mais bien lisse.
2. Réserver en pipette.

Tartelette

1. Faire le mélange de la pâte avec la feuille du batteur.
2. Mélanger le beurre et le sucre en le mettant pommade.
3. Incorporer le jaune et le sel, et pour finir la farine.
4. Foncer les tartelettes entre deux moules à tartelettes de 6,5 cm de diamètre.
5. Cuire à 150° pendant 8 à 10 minutes.

Viennoise Truffes

1. Mixer le tout en incorporant la truffe jusqu'à l'obtention d'une jolie couleur noire.
2. Etaler le mélange à 2 mm, puis emporte-piécer à 6,5cm de diamètre.

3. Réserver au congélateur.

Montage tartelette

1. Mettre un peu de champignons hachés dans chaque tartelette.
2. Ajouter une cuillère de purée d'oignons chaude, puis lisser.
3. Disposer la viennoise truffée dessus, puis mettre au four deux minutes à 180 degrés.

Présentation

Disposer sur l'assiette : la tartelette, un trait de purée cardinal, le coulis mûre, l'oignon, le filet de chevreuil et pour finir parsemer sur l'assiette un peu d'Oxalys.

Flocons de Sel

Carte et menus

1775, route du Leutaz à Megève (74)