



### **Selle de chevreuil en croûte de fines herbes et poivre**

Temps de préparation : plus de 3 heures

Pour 6 personnes

#### **Ingrédients**

*Pour la selle de chevreuil*

- 1,2 - 1,5 kg selle de chevreuil désossée (réservez les os pour la sauce)
- 25 g de beurre

*Pour la sauce*

(Peut être préparée à l'avance/ temps de préparation 30 min et temps de cuisson 3½ heures)

- Env. 800 g d'os et de parures de viande
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 1 bouquet garni (750 g d'oignons, céleri, carottes, poireau, etc.)
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 300 ml de vin rouge sec
- 2 feuilles de laurier
- Sel
- 2 cuillères à café de fécule
- 1 branche de marjolaine

*Pour la croûte de fines herbes et poivre*

(Temps de préparation de la selle de chevreuil 45 minutes)

- 1 bouquet de persil et de cerfeuil
- 3 brins de romarin et de thym

- 2 cuillères à soupe de poivre pour steak (mélange en vente dans les supermarchés bien achalandés)
- 1 cuillère à soupe de poivre noir
- 60 ml d'huile d'olives

#### *Pour la garniture*

- 1 poignée de pleurotes
- 1 branche de romarin Jus de citron
- Sel et poivre
- Jus de citron

#### **Sauce**

1. Dans une cocotte, saisissez les os dans l'huile. Glissez dans le four préchauffé à 200°C et faites dorer pendant 45 min. Entre-temps, lavez les légumes, coupez-les grossièrement, ajoutez-les aux os et faites dorer pendant 30 min.
2. Sortir la cocotte du four. Chauffez le tout dans une grande casserole. Incorporez le concentré de tomate et déglacez avec 150ml de vin rouge. Faites réduire, ajoutez le reste du vin rouge et laissez réduire. Remplissez avec 2,5 l d'eau froide, porter à ébullition, réduire le feu et laissez cuire à feu doux pendant 2heures sans couvrir.
3. Passez l'eau de cuisson à travers un tamis recouvert d'une fine gaze dans une casserole (env. 800 ml de bouillon). Faites réduire le bouillon à 300 ml. Assaisonnez avec du sel. Délayez la fécule dans un peu d'eau et liez la sauce.
4. Ajoutez la branche de marjolaine et laissez infuser jusqu'au service.

#### **Selle de chevreuil en croûte de fines herbes et poivre cuite à basse température**

1. Hachez finement les herbes et mélangez-les avec les deux poivres.
2. Préchauffez le four avec grille à 120°C.
3. Enduisez la selle de chevreuil d'huile d'olive et roulez-la dans le mélange d'herbes et de poivres.
4. Chauffez la cocotte à feu doux, mettez la selle de chevreuil et enfournez le tout pendant 35 min jusqu'à ce que la viande soit rose.
5. Après 10 min, réduisez la température à 85°C (contrôlez avec un thermomètre à viande). Au cœur, la selle de chevreuil doit avoir 56°C.
6. Saisissez les pleurotes nettoyés à l'huile. Assaisonnez avec du sel, du poivre, un brin de romarin et un trait de jus de citron et laissez mijoter jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
7. Préchauffez les assiettes au four. Sortez la selle de chevreuil cuite du four et de la cocotte et réservez-la.

8. Faites fondre du beurre dans la cocotte et saisissez la viande brièvement dans le beurre grésillant. Ensuite sortez la viande et découpez-la en tranches d'env. 1-2 cm d'épaisseur.  
Servez la selle de chevreuil avec la sauce et les pleurotes.

© Le Creuset