



LA SEMAINE DU GIBIER

Croustillant de cerf aux griottes, purée de légumes oubliés à la fève tonka



4



1 heure



30 minutes

Ingrédients:

Les filets de cerf

- 4 filets de cerf de 200 g.
- 2 cuillères à soupe de caramel balsamique
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 4 feuilles de brick

La purée

- 500 g. de rutabagas
- 500 g. de panais
- 250 g. de beurre
- 150 g. de crème
- Une fève tonka
- Sel poivre

La sauce griotte

- Un petit bocal de griottes
- 1,5 dl de fond de gibier ou à défaut fond de veau
- 2 cuillères à soupe de Porto
- 2 cuillères à soupe de Cognac
- 50 g. de beurre
- Sel et poivre
- 2 cuillères à soupe de caramel balsamique
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 4 feuilles de brick

Préparation

- Éplucher et cuire les légumes dans de l'eau salée pendant environ 30 minutes.
- Les égoutter, puis ajouter le beurre, la crème et la fève tonka râpée. Réduire en purée.
- Saisir rapidement à la poêle les filets de cerf, les déglacer au caramel balsamique pour les caraméliser puis les emballer dans une feuille de brick.
- Enfournier à 200 degrés pendant 5 à 7 minutes.
- Déglacer la poêle avec le cognac et le porto, ajouter du jus de griotte laisser réduire à bonne consistance. Ajouter le beurre et les griottes entières.
- Dresser la purée en éventail sur l'assiette, ajouter le filet de cerf et napper de sauce griotte.

Astuce : on peut rajouter à cette recette une poêlée de champignons des bois, quelques choux de Bruxelles, pommes Dauphine ...

Bon appétit bien sûr !

Recette proposée par
Philippe ALAIME

LE CHALET
EUROPACAMPS, 3
B-6870 SAINT-HUBERT

