

SELLE DE CHEVREUIL AVEC PURÉE DE MARRONS

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

Selle de chevreuil

- 1 c.c. de grains de poivre noir
- 2 c.c. de graines de coriandre
- 1 c.c. de baies de genièvre
- 4 feuilles de laurier
- 1 piment séché
- 4 filets de selle de chevreuil d'environ 120 g chacun
- Sel
- 2 c.s. de beurre

Sauce au poivre blanc

- 250 g d'os et parures de chevreuil
- 2 oignons blancs, pelés
- 2 échalotes, pelées
- 120 g de céleri-branche, nettoyé
- Huile végétale
- Beurre
- 1 cuillère à soupe de grains de poivre blanc
- 1 gousse d'ail, non pelée
- 1 branche de thym, lavée
- Sel, sucre
- 20 cl d'eau-de-vie
- 2 l de fond de volaille clair
- 300 g de crème
- 30 g de beurre froid



Purée de marrons

- 1 échalote, pelée
- 180 g de chair de pomme (Gala)
- 1 c.s. de beurre
- 50 g de marrons, cuits et pelés
- Sel
- 50 ml de jus de pomme
- 50 ml de porto blanc
- 250 ml de fond de légumes clair
- 50 g de crème

Supplément : chou rouge mariné :

- 400 g de chou rouge
- Sel
- 1 c.s. d'airelles (en bocal)
- 2 c.s. de vinaigre balsamique, 8 ans d'âge
- 1 c.c. d'huile de pépins de raisin

PRÉPARATION

Selle de chevreuil

Faites griller les grains de poivre et de coriandre, les baies de genièvre, les feuilles de laurier et le piment dans une poêle sans matière grasse jusqu'à ce que les épices commencent à dégager leur arôme, puis laissez refroidir et broyez-les finement dans un mortier ou un moulin à épices. Frotter les filets de selle de chevreuil avec les épices (utiliser le reste pour autre chose), les mettre dans un sachet sous vide, les mettre sous vide et les cuire 11 minutes à 68 °C dans un bain sous vide, puis les laisser refroidir.

Sauce au poivre blanc

Préchauffer le four à 175 °C. Mettre les os et les parures dans un plat et les faire rôtir au four pendant 15 minutes. Couper les oignons, les échalotes et le céleri en dés et les faire revenir dans 1 cuillère à soupe d'huile et 1 cuillère à soupe de beurre. Écrasez légèrement les grains de poivre et laissez-les mijoter dans une grande quantité d'huile pendant 10 minutes à 120 °C, puis passez-les au tamis et ajoutez-les au mélange d'oignons avec l'ail et le thym. Salez le tout, sucrez légèrement, déglacez trois fois avec le brandy et glacez. Versez le fond de volaille et laissez réduire d'un tiers. Versez la crème, laissez réduire encore un peu la sauce, puis passez-la au tamis recouvert d'un linge et assaisonnez. Coupez le beurre en morceaux et réservez au frais.

Purée de marrons

Coupez l'échalote et la chair de pomme en dés et faites-les revenir dans le beurre. Ajoutez les marrons, salez légèrement, déglacez avec le jus de pomme et le porto, réduisez les deux et glacez. Versez le fond et réduisez d'un tiers. Incorporez la crème, portez le tout à ébullition, mixez dans un blender et assaisonnez.

Retirer la selle de chevreuil du sachet, la sécher en la tapotant, la saler légèrement et la faire revenir dans le beurre. Mélanger la sauce avec le beurre froid jusqu'à obtenir une consistance mousseuse. Étaler la purée de marrons sur des assiettes préchauffées, couper la selle de chevreuil en morceaux, la disposer dessus et napper d'un peu de sauce.

Accompagner de chou rouge mariné :

Nettoyer le chou rouge, le couper en fines lamelles de 1 mm, saler légèrement, malaxer vigoureusement et laisser reposer 20 minutes. Bien mélanger le chou avec les aïrelles, le vinaigre et l'huile, puis assaisonner.