

Filet de chevreuil en croûte d'argile, Coings et mousse de potiron

Ingrédients pour 4 personnes : 400 g de filet de chevreuil – 1 kg d'argile fraîche – 2 coings – 50 g de sucre roux – 2 dl de vinaigre de vin – ½ verre de sirop de grenadine – 30 cl d'huile d'arachide – 500 g de potiron – 1 dl de fond de veau – 4 œufs – 10 cl de crème liquide – 1 l de vin rouge – 2 cuil. à soupe de gelée de groseille – 20 g de chocolat (avec une pincée de muscade, d'anis étoilé et de cumin) – 200 g de garniture aromatique – 10 cl de fond de veau – sel, poivre.

*Préparation : 1 heure – Cuisson : 2 heures
– Vin : un côtes-du-Roussillon 2005.*

Faire un caramel blond avec le sucre. Déglacer au vinaigre. Ajouter le coing pelé et découpé en petits cubes, puis la grenadine, et laisser cuire à couvert 20 mn. Réserver.

Couper en petits morceaux le potiron. Cuire en cocotte à couvert 20 mn. Mixer la pulpe avec le fond de volaille, les œufs mollets chauds, la crème et l'huile. Saler, poivrer et passer au chinois.

Rôtir les os de chevreuil au four et ajouter, après coloration, une marinade (vin rouge et aromates) et le fond de veau. Cuire 2 h. Filtrer et assaisonner avec le chocolat, les épices et la gelée de groseille, sel et poivre.

Tailler 4 pavés de chevreuil. Envelopper de papier de cuisson puis d'un rectangle d'argile (20 x 10 cm). Cuire 12 mn au four, th 7. Casser l'argile. Couper les filets en 2. Dresser sur l'assiette avec les coings et la mousse de potiron.