

Plancha de filet de Cerf/Biche, aubergines et poivrons confits, beurre d'anchois

Ingrédients pour 4 personnes : 600 g de filet de cerf/biche, 2 belles aubergines, 2 poivrons rouges, 2 dl d'huile d'olive, 100 g d'anchois, 200 g de beurre, 1 citron, cerfeuil, persil, estragon, aneth, basilic, coriandre, thym, romarin, sel, poivre.

Eplucher les poivrons rouges à l'aide d'un économe: une autre méthode est possible, les brûler directement sur une flamme, la peau va noircir et boursouffler légèrement, les plonger dans l'eau froide et décoller délicatement la peau brûlée. Laver et couper en fines tranches, les aubergines, puis les passer sur la plancha pendant environ 7 à 10 minutes ou sous le grill du four sans oublier de les scarifier et de les assaisonner (sel et poivre) afin de faciliter leur cuisson. Après la cuisson, assaisonner les poivrons et les aubergines avec l'huile d'olive, le basilic frais, le thym, le romarin, le sel et le poivre. Mixer les anchois, avec le beurre et le jus de citron, ajouter un peu de sel si nécessaire, ainsi qu'un tour de moulin de poivre. Couper les filets de cerf/biche en aiguillettes, assaisonner de sel et de poivre, cuire à la plancha (ou la poêle) 2 minutes de chaque côté. Dresser les légumes chauds au fond u plat de service, disposer les aiguillettes harmonieusement, servir avec une salade d'herbes pour relever le goût.