

Selle de chevreuil

Ingrédients pour 6 personnes : 1 selle de chevreuil de 2 kg

Garniture : 1 coing – 2 poires williams – 6 mini navets – 2 belles feuilles de blette – 12 choux de Bruxelles – 200 g de girolles – 50 g de cèpes séchés – 1 bocal d'airelles sauvages – 300 g de spaetzle selon recette de base – 2 échalotes – ½ litre de fond de gibier – 100 g de beurre – sel, poivre – 10 cl d'huile – persil – vinaigre de balsamique.

Préparation :

Selle – Parer la selle, la mettre sur une plaque à rôtir, saler et poivrer. Recouvrir d'huile. Mettre au four préchauffé (thermostat 12°) pendant 20 minutes.

Réserver au chaud pendant 7 à 8 minutes.

Garniture – Laver, éplucher, couper le coing et les poires en brunoise. Laver les navets, les choux et les feuilles de blette. Emincer les feuilles de blette. Laver et couper les girolles. Blanchir les différents légumes. Préparer le coing et les poires en chutney avec un soupçon de vinaigre de balsamique. Laisser bien compoter. Ciseler les échalotes. Mélanger navets, blettes et choux de Bruxelles dans une poêle avec une noix de beurre. Saler légèrement. Laisser revenir les légumes. Ajouter les échalotes ciselées. Couvrir et réserver au chaud.

Sauce – Mettre à tremper les cèpes pendant 4 à 5 heures. Les hacher finement. Les mélanger au ½ litre de fond de gibier. Laisser réduire à consistance. Saler et poivrer. Réserver au chaud.

Dressage – Tailler la selle en morceaux de 25 g. Hacher le persil. Réchauffer les airelles à feu tout doux. Dresser 3 morceaux de selle par assiette. Napper de sauce. Parsemer de persil. Ajouter les légumes, spaetzle et quelques airelles.