



Les plats principaux

Filet de cerf en sauce mandarine et purée de légumes oubliés

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour la viande

4 filets de cerf
1 oignon (ciselé)
6 mandarines
2 décilitres de fond de gibier
1 cuillère à soupe de sauce soja
3 cuillères à soupe de vinaigre de vin, rouge
3 cuillères à soupe de miel
10 centilitres Grand Marnier
beurre
poivre
sel

Pour la purée

250 grammes de pommes de terre (à purée, épluchées, coupées en deux)
200 grammes de topinambours (épluchés, coupés en deux)
200 grammes de panais (épluché, en morceaux)
1 pincer de noix de muscade
15 centilitres de lait (chaud)
3 cuillères à soupe de persil (haché)
1 œuf

Méthode de préparation

Chauffez le four à 200°C. Retirez les quartiers des mandarines sans membrane en coupant les mandarines [à vif \(voir conseil ici à côté\)](#). Pressez la chair restante et récupérez le jus. Cuisez les pommes de terre avec le panais et les topinambours dans de l'eau légèrement salée.

Salez et poivrez les filets de cerf et saisissez-les bien dorés dans du beurre chaud. Déposez-les sur une plaque de cuisson et enfournez-les 10 minutes. Après la cuisson laissez la viande reposer 5 minutes sous une feuille d'aluminium.

Égouttez les pommes de terre et les légumes oubliés. Faites-en une purée onctueuse en y ajoutant l'œuf, le lait et une noix de beurre. Assaisonnez avec noix de muscade, poivre et sel puis incorporez le persil.

Faites revenir l'oignon dans la même poêle que les filets de cerf. Rajoutez éventuellement un peu de beurre. Versez le miel puis mélangez-y le Grand Marnier. Flambez la liqueur. Déglacez la poêle avec le vinaigre de vin, versez le jus frais de mandarine puis ajoutez le fond de gibier et la sauce soja. Faites réduire la sauce de moitié. Incorporez une noix de beurre à la sauce mandarine puis ajoutez les quartiers de mandarine. Salez et poivrez éventuellement.

Répartissez les filets de cerf sur les assiettes. Disposez la purée de légumes oubliés à côté et répandez un peu de sauce gibier par-dessus.

Ustensiles de cuisine

Four

