



Les plats principaux

Filet de cerf en sauce Grand-Veneur avec purée de céleri- rave et chips de légumes d'hiver

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour les filets de cerf

4 filets de cerf
1 céleri-rave (petit)
500 grammes de pommes de terre (farineuses)
2 betteraves rouges
1 panais
2 carottes
2 cuillères à soupe de ciboulette (hachée)
1 jaune d'oeuf
1/2 cuillère à café noix de muscade
huile d'olive
beurre
poivre
sel

Pour la sauce

1 oignon (ciselé)
100 millilitres de crème
3 cuillères à soupe de gelée de groseilles
1 cuillère à soupe de farine
100 millilitres de vin rouge
2 cuillères à soupe de cognac
4 décilitres de fond de gibier
1/2 cuillère à café thym (gedroogde)

Méthode de préparation

Nettoyez bien le céleri-rave et coupez-le en dés. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en gros morceaux. Cuisez le tout dans de l'eau légèrement salée.

Préchauffez le four à 180°C. Épluchez les betteraves rouges, le panais et les carottes et coupez-les en tranches très fines. Utilisez pour cela une mandoline ou un tranchoir à fromage. Déposez les rondelles de légumes sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et aspergez d'huile d'olive. Salez. Rôtissez les chips bien dorés 20 minutes. À mi-chemin de la cuisson placez une feuille de papier sulfurisé au-dessus des chips si les bords brunissent trop.

Faites fondre une noix de beurre dans une grande poêle, salez et poivrez les filets de cerf puis cuisez-les 4 minutes de chaque côté. Retirez-les de la poêle et tenez-les au chaud sous une feuille d'aluminium.

Faites la sauce : faites revenir l'oignon dans la poêle. Saupoudrez avec la farine et mélangez. Versez ensuite le fond de gibier et le vin rouge en mélangeant. Assaisonnez avec le thym et faites réduire à 1/3. Filtrez la sauce et versez-la à nouveau dans la poêle. Incorporez la crème et le cognac et faites de nouveau réduire à 1/3. Incorporez la gelée de groseilles puis salez et poivrez éventuellement.

Égouttez les pommes de terre et le céleri-rave. Faites-en une purée avec le jaune d'oeuf et une noix de beurre. Assaisonnez avec noix de muscade, ciboulette, poivre et sel.

Répartissez la purée et les chips de légumes sur les assiettes avec chaque fois un filet de cerf sur lequel vous versez la sauce grand-veneur.

Ustensiles de cuisine

Four

Passoire

