



Médailлон de chevreuil au chou rouge



Préparation des médaillons de chevreuil

Saler et poivrer les médaillons de chevreuil. Dans une poêle, saisir à feu vif des deux côtés. Retirer du feu et réserver.

Préparation du chou rouge

Mélanger le chou rouge finement émincé avec le vinaigre, le vin rouge et les pommes. Ajouter le clou de girofle, le laurier et le demibâton de cannelle. Saler et poivrer, bien malaxer le tout. Verser ce mélange dans un moule réfractaire. Parsemer d'oignon haché. Introduire au niveau 1 de l'espace de cuisson préchauffé, puis cuire à la vapeur pendant 15 minutes à 100 °C. Poursuivre la cuisson 30 minutes en mode Régénérer à 120 °C. Sortir du four et verser le chou rouge dans une passoire. Récupérer le jus à l'aide d'une poêle et laisser mijoter légèrement sur la cuisinière. Ajouter le miel et le beurre. Verser à nouveau cette sauce sur le chou rouge, bien remuer et réserver.

Rezept für 4

Ingrédients pour les médaillons de chevreuil

4 médaillons de chevreuil
de 80 g chacun
Sel, poivre
Huile de cuisson
4 cs de confiture d'airelles

Ingrédients pour le chou rouge

800 g de chou rouge
émincé en très fines
lamelles
1 oignon de taille
moyenne, finement haché
0,5 dl de vinaigre de vin
rouge
1 dl de vin rouge sec
1 clou de girofle
1 feuille de laurier
1/2 bâton de cannelle
150 g de pommes
Boskoop râpées
Sel, poivre
1 cs de miel
30 g de beurre

Ingrédients pour les châtaignes

16 châtaignes
50 g de beurre
30 g de sucre
2 cs d'eau



Préparation des châtaignes

Faire fondre le beurre dans une sauteuse, à feu doux. Ajouter le sucre, laisser caraméliser. Ajouter les châtaignes, faire revenir 8 minutes à feu moyen. Mouiller avec 2 cuillères à soupe d'eau puis laisser à nouveau mijoter 2 minutes, jusqu'à obtention d'une sauce épaisse. Retirer du feu et réserver.

Préparation de la sauce aux cèpes

Disposer les cèpes en dés sur une plaque en acier inox perforée, puis saler. Disposer une plaque en acier inox non perforée juste en dessous comme bac récupérateur. Introduire au niveau 1 de l'espace de cuisson préchauffé, puis cuire 7 minutes à la vapeur à 100°C. Retirer du four et réduire le fond de cèpes ainsi obtenu dans une casserole, sur la cuisinière, jusqu'à obtention d'un sirop. Incorporer la crème et la sauce brune. Ajouter les champignons, saler et poivrer puis laisser mijoter doucement quelques minutes. Réserver.

Anrichten

Présentation

Disposer la confiture d'airelles au centre de chacune des quatre assiettes. Ajouter 2 cuillerées de chou rouge sur un côté. De l'autre, dresser le médaillon de chevreuil. Placer les châtaignes au milieu. Servir la sauce aux cèpes à part.

Réglage de cuisson du chou rouge

Avec préchauffage - niveau 1
15 minutes | vapeur 100°C
30 minutes | régénérer 120°C

Réglage de cuisson de la sauce aux cèpes

Avec préchauffage - niveau 1
7 minutes | vapeur 100°C

Ingrédients pour la sauce aux cèpes

400 g de cèpes lavés et coupés en dés
Fond de champignons
2 dl de crème
1 dl de sauce brune (disponible dans les boutiques de comestibles)
Sel, poivre