



# Selle de chevreuil rôtie en chemise de lard avec pain épiced et purée de carottes.



## Farce au poulet: préparation

Mixer les ingrédients avec le mixer plongeant ou dans le robot jusqu'à obtention d'une mousse.

## Rezept für 4

### Farce au poulet: ingrédients

1 blanc de poulet,  
légèrement congelé et  
coupé en dés  
Env. 1 dl crème  
Sel et poivre du moulin

### Selle de chevreuil: ingrédients

500 g selle de chevreuil,  
désossée  
Sel et poivre du moulin  
Lard congelé, coupé très  
fin  
(étalé sur un film  
transparent)  
Farce au poulet  
4 à 5 cs beurre à rôtir  
2 baies de genièvre et 2  
feuilles de laurier  
1 brin de romarin  
1 dl liqueur de cassis  
5 dl fond de gibier

### Purée de carottes: ingrédients

5 carottes  
Un peu de beurre  
Un peu de crème  
Sel, poivre, cardamome,  
laurier



### **Selle de chevreuil: préparation**

Préchauffer le four à 160 °C (air chaud). Retirer les éventuelles membranes argentées de la selle. Saler et poivrer la viande. Badigeonner le lard de farce au poulet, poser la selle de chevreuil dessus et faire un rouleau serré. Chauffer le beurre à rôtir dans la poêle. Saisir la viande 3 à 4 minutes de tous les côtés avec les feuilles de laurier, les baies de genièvre et le romarin, en l'arrosant abondamment de beurre à rôtir avec une cuillère. Retirer la viande. La cuire 5 minutes au milieu du four à 160 °C (air chaud) et la retirer (température à cœur recommandée: 42 °C). La laisser reposer au chaud pendant 10 minutes. Déglacer les sucs dans la poêle avec la liqueur et le fond. Porter à ébullition jusqu'à obtention d'une sauce. Passer au chinois dans une nouvelle poêle et réserver au chaud.

### **Purée de carottes: préparation**

Peler les carottes et les couper en dés. Les cuire environ 20 minutes dans le Combi- Steam à 100 °C (vapeur). Laisser évaporer un instant, retirer la cardamome et la feuille de laurier. Les mixer avec le mixer plongeant ou dans le robot avec le beurre et la crème jusqu'à obtention d'une purée. Verser dans un petit pot, assaisonner et réserver pour la présentation.

### **Pain épicé: préparation**

Couper en deux les tranches de pain toast. Tartiner l'une des moitiés de pain de confiture, couvrir avec l'autre moitié et couper en dés. Faire dorer dans une poêle avec un peu de beurre.

### **Anrichten**

## **Présentation**

Couper la viande en tranches et en déposer 2 ou 3 sur la moitié gauche de l'assiette. Décorer le pourtour avec un peu de jus. S'accompagne de pommes caramélisées, de poires ou de pain épicé (garniture à choix).

### **Pain épicé: ingrédients**

2 tranches de pain toast  
Confiture  
Epices pour pain d'épice  
Sel et poivre  
Un peu de beurre