



Sauté minute de chevreuil crème légère au grain de chasselas



Rezept für 4

Ingrédients pour la sauce au grain noble

Parures de chevreuils
5 dl de crème
2 dl de vin grain noble (vin doux)
30 g d'échalotes émincées
20 grains de raisin
Chasselas coupés en deux
Q.s. de jus de citron
3 brindilles de thym

Ingrédients pour la garniture

16 oignons grelots
16 grains de raisin
Chasselas
1 salsifi

Ingrédients pour le sauté de chevreuil

650 g de viande de chevreuil parée à vif (prélevée dans le filet)

Ingrédients pour la dressage

Pousses de saison
Chips de persil plat
Gaufrette de pomme de terre

Condiments usuels

Sel, poivre
Mélange d'épices à gibier
Huile d'arachide
Q.s. de beurre

Préparation de la sauce au grain noble

Dans une sauteuse avec un peu d'huile d'arachide, colorer les parures de chevreuils préalablement assaisonnées de mélange d'épices à gibier. Baisser le feu et ajouter les échalotes émincées. Déglacer avec le vin grain noble et faire réduire de moitié.

Ajouter les raisins Chasselas et le thym. Ajouter la crème et laisser mijoter une dizaine de minutes. Passer au chinois fin. Rectifier l'assaisonnement avec du sel, du poivre, un filet de vin grain noble et un filet de jus de citron.



Préparation de la garniture

Cuire les oignons grelots durant 5 minutes dans de l'eau bouillante salée puis les rafraîchir dans de l'eau glacée. Les couper en deux et les faire colorer côté plat dans la poêle avec un filet d'huile d'arachide. Ajouter une noix de beurre pour stopper la coloration. Couper les grains de raisin blanc en 4. Eplucher le salsifi et le couper en deux. Le cuire 10 minutes dans de l'eau bouillante salée avec une pointe d'acide ascorbique. Le rafraîchir dans de l'eau glacée. Couper chaque morceau en deux dans le sens de la longueur puis tailler des biseaux.

Préparation du sauté de chevreuil

Couper la viande en 16 cubes réguliers, assaisonner avec le mélange d'épices à gibier. Dans une poêle, chauffer un filet d'huile d'arachide, puis colorer la viande uniformément, la saisir rapidement de tous les côtés (temps de cuisson : 2 minutes environ). Egoutter les morceaux dans une passoire, réserver quelques instants.

Préparation de la dressage

Chauffer quelques instants la viande dans un peu de sauce. Disposer harmonieusement les cubes de chevreuil dans des assiettes creuses. Ajouter les grains de raisin blanc Chasselas, les oignons grelots et les biseaux de salsifi. Emulsionner la sauce grain noble puis disposer délicatement entre chaque morceau de gibier l'écume de la sauce mixée.

Anrichten

Finition: Pour finir, ajouter quelques pousses de saison, les chips de persil plat et les gaufrettes de pomme de terre. Servir le reste de la sauce à part.