

MAISON ROUGE & LE CHEVREUIL

UNE RECETTE D'ANNE-SOPHIE PIC

LES INGRÉDIENTS

(4 PERSONNES)

Le chevreuil :

2 noisettes de chevreuil de 150 g

10 gousses de vanille séchée

1 litre d'huile de pépin de raisin

PM Huile d'arachide

PM beurre demi-sel

Le beurre vanillé :

500 g de beurre demi sel

15 g de gousses de vanille Tahiti séchée

La garniture :

1/2 chou cabus

beurre de vanille

3 feuilles de chou rouge

9 cl de vinaigre de balsamique blanc

80 g de sucre semoule

1 pièce de mini chou château Renard

4 pièces de chou de Bruxelles

Le jus de chevreuil :

la parure de chevreuil

50 cl litre de vin rouge

la remouille de chevreuil

la carcasse de chevreuil

huile et beurre doux

Le beurre de poivre et fève Tonka :

250 gr de beurre 1/2 sel

1 g de poivre Voastiperifery

1 g de fève Tonka

Les mini-navets fanes :

20 pièces de mini-navets fanes

La base de sauce :

40 g d'échalotes suées

50 g de rhum ambré

20 cl de consommé de navets

90 g de beurre de poivre de V. et fève Tonka

sel fin et poivre du moulin

LA RECETTE

Le beurre vanillé :

Passez au Thermomix les gousses de vanille séchées, puis passez-les au tamis fin. Mélangez la vanille au beurre demi-sel préalablement tempéré. Réservez une nuit au frais.

La garniture :

Détaillez le chou cabus avec la trancheuse de 6mm d'épaisseur. Réalisez des demi-cercles de 8 cm de diamètre en prenant soin de bien conserver un peu du cœur pour que les fines tranchent se tiennent. Disposez bien à plat dans les sacs de cuisson, recouvrez intégralement d'une fine couche de beurre vanillé. Mettez sous vide puis faites cuire au thermoplongeur à 85°, durant 2 Heures. Réservez. Portez à ébullition le sucre et le vinaigre puis refroidissez complètement. Effeuillez le chou rouge et blanchissez le pendant 2 min. Rafraîchissez-le dans l'eau glacée. Disposez les feuilles de chou dans un sac de cuisson avec la marinade au vinaigre, mettez sous-vide. Laissez reposer 48h. Détaillez ensuite les feuilles à l'emporte-pièce diamètre 2 cm. Effeuillez le mini chou Château Renard, coupez les feuilles en deux dans la longueur tout en prenant soin d'enlever la partie dure, blanchissez-les dans de l'eau bouillante salée. Effeuillez les choux de Bruxelles, gardez les feuilles vertes et bien lisses. Blanchissez-les dans de l'eau salée pendant une trentaine de secondes.

Le jus de chevreuil :

Concassez les carcasses du chevreuil puis faites la colorer à feu vif sur la plaque avec un peu d'huile, puis le beurre doux. Passez-la ensuite au four durant 20 minutes à 190°. Égouttez et laissez refroidir. Mettez ces carcasses dans des sacs, et remplissez à hauteur avec l'eau et la remouille, doublez les sacs et mettez sous-vide. Passez au four vapeur 85° durant 8 Heures. Faites mariner avec le vin rouge les parures de chevreuil pendant 12 H. Égouttez les parures de chevreuil, gardez bien la marinade. Faites bouillir la marinade et filtrez-la par la suite. Dans une plaque à rôtir, faites colorer les parures avec l'huile et le beurre. Pincez légèrement les sucs. Déglacez avec la marinade ainsi que la remouille de chevreuil. Ajoutez de l'eau de source à hauteur, si nécessaire. Laissez mijoter 2 heures puis infusez une nuit au frais. Le lendemain, dégraissez le jus et égouttez-le.

Le chevreuil :

Faites fumer les noisettes de chevreuil pendant 10 minutes avec les gousses de vanille séchées. Au sautoir, marquez les noisettes de chevreuil à l'huile d'arachide, puis au beurre demi-sel, jusqu'à leur donner une belle coloration. Stoppez la cuisson à 37°C à cœur pour un chevreuil rosé, afin qu'il monte jusqu'à 54°C pendant son temps de repos. Pour un chevreuil à point, stoppez la cuisson à 41°C pour que la température atteigne 61°C au repos. Au moment de finir la recette, réchauffez les noisettes de chevreuil avec du beurre demi-sel, taillez-les dans la largeur à la moitié pour obtenir quatre portions.

FINITION ET PRÉSENTATION :

Réchauffez les tranches de chou cabus sous la salamandre avec du beurre à la vanille. Embeurrez les choux de Bruxelles, le chou Châteaux avec le beurre vanillé et le bouillon de légumes, assaisonnez. Posez la tranche de chou cabus au centre de l'assiette après l'avoir assaisonné de fleur de sel vanillé, posez tout autour les feuilles de chou de Bruxelles et les feuilles de chou Château Renard roulées en cônes. Posez le chevreuil sur le côté, assaisonnez de fleur de sel vanillé. Disposez 3 copeaux de choux rouges marinés sur l'assiette. Saucez avec le jus de viande réduit et montez au gras de chevreuil.