

# CHEVREUIL, CE QUE L'ON TROUVERA EN FORÊT, CE QUE L'ON TROUVERA DANS LE JARDIN «PROSPECTIVE DE L'ALIMENTATION DE DEMAIN»



Morgan Fady

(1/2)

[ **INGREDIENTS** ]



## ► Préparation du tartare de chevreuil :

Tailler le filet de chevreuil en petit cube (tartare) et assaisonner au moment de dresser à votre convenance avec les ingrédients cités.

## ► Pickles de champignons :

Faites chauffer le sucre, le vinaigre et l'eau ensemble. Une fois à ébullition, verser sur les champignons, mélanger avec l'échalote et laisser refroidir jusqu'au dressage dans ce jus.

## ► Crème d'oxalys :

Passer tout les ingrédients cités dans un blender et réserver.

## ► Dressage :

Dresser le tartare de chevreuil, décorer avec les pickles de champignons, faire un trait de crème d'oxalys sur le côté du tartare et décorer avec les feuilles d'oxalys

## ► Filet de chevreuil :

Détailler les pavés de chevreuil pour les 4 couverts et réserver les os et parures. Au moment les pavés de chevreuil seront saisis et cuit jusqu'à être rosé. Faire brunir les os et parures au four à 270°C et ajouter la garniture aromatique, déglacer avec le vin rouge et mouiller à hauteur avec de l'eau, ajouter les épices. Faire cuire à frémissement durant environ 3 heures, filtrer et faire réduire jusqu'à ce que le jus nape la cuillère, pour confectionner la sauce.

## ASSIETTE FROIDE

### Tartare de chevreuil :

200 g de filet de chevreuil  
20 cL de vinaigre de noix  
20 cL d'huile de noix  
3g d'échalote ciselée finement  
1g d'ail haché  
QS moutarde  
QS sel  
poivre

### Pickles de champignons :

50g de champignons (girolles, chanterelle, pieds de moutons...)  
50g de sucre  
100g de vinaigre de noix  
150g d'eau  
2g d'échalote ciselée

### Crème d'oxalys :

une poignée d'oxalys (en réserver pour le décor)  
une poignée d'oseille  
40g de crème épaisse  
QS sel  
poivre



# CHEVREUIL, CE QUE L'ON TROUVERA EN FORÊT, CE QUE L'ON TROUVERA DANS LE JARDIN «PROSPECTIVE DE L'ALIMENTATION DE DEMAIN»



*Morgan Fady*

(2/2)

- ▶ **Palets de betterave confits :**  
Pocher les betteraves avec l'eau et le miel durant 30 min, puis détailler des petits palets dedans.  
Réserver pour le dressage
- ▶ **Purée de topinambour :**  
Cuire les topinambours dans la crème. Passer au blender pour obtenir une purée bien lisse.  
Réserver en pipette pour le dressage.
- ▶ **Dressage :**  
Dresser le filet de chevreuil rôti napper de sauce, faire des points de purée de topinambour, surmonter de palet de betterave confite et râpé le restant du topinambour à la microplane.

