

Noisette de chevreuil à la gelée de sapin et son aigrette aux poivres des dunes

Catégorie : Plats de résistance

Préparation : 20 minutes

Portions : 2 personnes

<u>Quantité</u>	<u>Ingrédients</u>
2	Noisettes de chevreuil de 220g
<u>Sauce</u>	
1	échalotte française
2 c. à table	gelée de sapin
45 ml	vin rouge
50 ml	fond de gibier
<u>Purée de panais</u>	
450 g	panais
1	gousse d'ail hachée
45 ml	crème fraîche
2 c. à table	beurre
Au goût	sel et poivre
<u>Accompagnement</u>	
3 c. à table	crème sure
1 c. à thé	poivre des dunes
1 c. à thé	ciboulette hachée

Méthode

1. Au poêlon, saisir les noisette de chevreuil une minute de chaque côté puis les retirer.
2. Dans ce même poêlon, ajouter l'échalotte, la gelée de sapin, le vin rouge et le fond de gibier. Laissez réduire environ 5 minutes et réserver.
3. Épluchez le panais et mettre dans une petite marmite. Couvrir d'eau et porter à ébullition 15 à 20 minutes. Bien égoutter le panais par la suite.
4. Au robot, couper et mélanger l'ail, la crème et le beurre pour obtenir une belle purée lisse. Saler et poivrer.
5. Mélanger la crème sure avec le poivre des dunes et la ciboulette hachée et servir d'accompagnement.

Montage

Avec le panais, faire 3 quenelles (petits rouleaux) à l'aide de 2 cuillères à soupe. Ensuite, déposer les quenelles au centre de l'assiette et ajouter les 2 noisettes de chevreuil sur le dessus. Verser le jus réduit de gelée de sapin par-dessus. Pour finir, décorer le chevreuil d'une touche de crème sûre et d'une petite décoration de brindilles de ciboulette.

Astuce

Un temps de repos de quelques minutes est conseillé après la cuisson de la viande, car elle sera plus tendre et savoureuse.