Emmanuel Renaut

Gibiers

Filet de chevreuil, purée de myrtilles, chou rouge et châtaignes

1h15	30 min	45 min	0	344
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation et cuisson du chou

1. Éplucher l'échalote avec un couteau d'office et l'émincer avec un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
2. Tailler le chou en deux à l'aide d'un couteau éminceur, puis retailler chaque moitiés en trois.
3. Émincer ensuite les morceaux dans le sens de leur largeur.
4. Faire fondre du beurre dans une cocotte puis ajouter l'échalote et la faire revenir. Ajouter le chou et verser un peu d'eau.
5. Ajouter le thym et le laurier, mélanger puis laisser mijoter à couvert pendant une vingtaine de minutes.

Étape 2

Préparation de la compote myrtilles, chou, châtaignes

1. Retirer le couvercle de la cocotte et ajouter les myrtilles. Mélanger et laisser cuire à couvert une quinzaine de minutes.

   Mélanger la préparation et retirer la cocotte du feu.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients

- 480 g **Filet(s) de chevreuil**
- 200 g **Chou(x) rouge(s)**
- 100 g **Châtaigne**
- 200 g **Myrtille(s)**
- 2 c. à soupe **Sucre semoule**
- 1 **Echalote(s)**
- 300 g **Girolle(s)**
- 0.4 litre(s) **Vinaigre balsamique**
- 1 **Huile d'arachide**
- 1 feuille(s) **Laurier**
- 1 **Thym**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**
- 1 **Beurre**
- 1 botte(s) **Ciboulette**
- 1 **Gros sel**

2 Enlever la brindille de thym et le laurier.

3 Verser le contenu de la cocotte dans le blender et mixer afin d'obtenir une purée.

4 Passer la purée au tamis à l'aide d'une maryse et ajouter un peu de sucre pour casser l'acidité des myrtilles. Poivrer et mélanger au fouet.

5 Ajouter les châtaignes et mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe. Réserver au chaud dans la cocotte.

Étape 3

Préparation de la sauce balsamique

1 Verser le vinaigre balsamique dans une casserole chaude et laisser réduire de moitié.

2 Quand le vinaigre est sirupeux, retirer du feu et réserver.

Étape 4

Cuisson du chevreuil et des champignons

1 Ciseler la ciboulette avec l'éminceur et réserver dans un bol au réfrigérateur.

2 Couper la base des girolles et couper en deux celles qui sont un peu grosses. Les plonger dans un saladier d'eau froide et les sortir rapidement avec une écumoire. Réserver sur du papier absorbant.

3 Assaisonner de sel et de poivre les deux faces du filet de chevreuil.

4 Faire chauffer du beurre et un peu d'huile dans un poêle. Une fois la poêle chaude déposer le chevreuil et le saisir sur tous les côtés.

5 Une fois bien doré, retirer le filet de chevreuil et le déposer sur une feuille de papier aluminium. Refermer en papillote puis laisser reposer.

6 Mettre du beurre dans une poêle chaude, verser les girolles et une pincée de sel.

7 Durant la cuisson des girolles retourner le filet de chevreuil emballé dans le papier aluminium. Réserver les girolles dans la poêle.

8 A l'aide de ciseaux, sortir le filet du papier aluminium et le remettre dans la poêle chaude avec du beurre et de l'huile pour finir la cuisson. Une fois cuit, le réserver sur une assiette.

Étape 5

Dressage

1 Ajouter la ciboulette aux girolles qui sont encore dans la poêle.

2 Découper le filet de chevreuil en deux.

3 Déposer un peu de purée de chou et myrtilles dans l'assiette de dressage. Dresser les champignons et finir par le filet de chevreuil.

4 Assaisonner avec du gros sel et du poivre du moulin. Verser de la sauce balsamique et déguster aussitôt.