

DOS DE CHEVREUIL EN CROÛTE DE PAIN D'ÉPICES CROUSTILLANT DE RACINES, JUS AUX ORANGES SANGUINES

Ingrédients : pour 6 personnes

480g de filet de chevreuil	250g de céleri boule	20cl de jus d'oranges sanguines
120g de pain d'épices	250g de betterave crue	3 poivre noir en grains
60g de chapelure	120g de rutabaga	3 clous de girofle
1 petit œuf	225g de racines de persil	6 gousses de cardamome
un peu de crème	250g de topinambour	6 graines de coriandre
huile de tournesol	3 feuilles de brick	6 baies de genièvre
	crème, beurre	beurre

PREPARATION

Chevreuril

Découper les filets de chevreuil en portions égales, les assaisonner de sel, poivre, les poêler à l'huile et les faire refroidir.

Croûte de pain d'épices

Couper le pain d'épices en morceaux et le faire sécher au four. Le mixer dans le bol du mixeur avec la chapelure. Ajouter l'œuf et la crème.

Etendre entre 2 feuilles de papier sulfurisé cette croûte puis la détailler en rectangle régulier et les déposer sur chaque morceau de chevreuil.

Légumes

Eplucher tous les légumes racines et, à l'aide d'une cuillère à boule parisienne, réaliser des billes de légumes.

Les cuire séparément dans une eau bouillante salée et les mettre ensemble une fois cuit. Incorporer les billes de betterave au dernier moment et réchauffer juste avant de servir. Avec le reste des parures de légumes (sauf les betteraves), les cuire ensemble dans de l'eau salée et réaliser une purée dans laquelle on incorpore la crème et le beurre. Assaisonner.

Découper avec l'emporte-pièce des disques de pâte à brick et les faire coller entre eux avec l'huile d'olive, les mettre en forme à l'aide des petits moules à tarte et les passer au four 6 min. à 180°C.



Sauce à l'orange

Faire réduire le jus d'orange sanguine avec les épices, passer au chinois puis incorporer le beurre pour donner de l'onctuosité à la sauce.

Finir de cuire les filets de chevreuil au four à 200°C, réchauffer les billes de légumes avec un peu de sauce à l'orange.

FINITION

Sur l'assiette, poser le chevreuil, la petite tarte en feuille de brick garni des billes de légumes, mettre un trait de purée et décorer avec la sauce nappante.

Variante de sauce à l'orange (gastrique)

Faire un caramel avec 50g de sucre, déglacer avec 2dl de vinaigre ajouter les épices et laisser réduire presque à sec. Ajouter 4dl de jus d'orange et filtrer. Laisser réduire et monter au beurre.