Sauté de cerf croquant à la moutarde de violette, fricassée d'artichaut à la citronnelle

Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
95105	Sauté de cerf 40/60 g	1.8 Kilo
54776	Fonds d'artichauts 1 kg	1.5 Kilo
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	0.3 Kilo
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon-et-Engagé	0.1 Kilo
	Graines de moutarde	0.01 Kilo
	Fond de gibier	0.3 Kilo
	Huile de noix	0.1 Litre
	Citronnelle en poudre	0.05 Kilo
	Sel	-
	Poivre	-

Etapes de préparation

1. Préparation des fonds d'artichaut : découper les fonds d'artichaut en quatre encore à l'état surgelé, puis réaliser une tombée d'échalotes dans de l'huile de noix très chaude, la coloration rapide de l'artichaut évite son oxydation
2. Ajouter la citronnelle, la ciboulette et vérifier l'assaisonnement (sel/poivre)
3. Cuisson de la viande : décongélation de la viande dans son sous vide d'origine, puis cuisson traditionnelle, sans sel et sans matière grasse. Après coloration des morceaux, vérifier l'assaisonnement
4. Récupérer les sucs de cuisson de la viande, puis les déglacer à l'eau, ajouter le fond de gibier puis la moutarde de violette

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Sauté de cerf croquant à la moutarde de violette, fricassée d'artichaut à la citronnelle

L'astuce du chef

Après avoir ajouté la moutarde, il ne faut plus porter à ébullition sinon risque de tranchage de la sauce

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation