

Noisette de chevreuil Grand Veneur et galette de pomme de terre aux champignons



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
100 g	Airelles au naturel en boîte 4/4 SABAROT	0043540
5 filets	Chevreuil	~
120 g	Fonds de gibier en boîte 500 g CHEF	0153001
250 g	Garniture forestière en boîte 3/1 SABAROT	0089637
70 g	Gelée de groseille en bocal verre 1 kg VALADE EN CORREZE	0042658
10 centilitres	Huile Rissoline en bouteille 1 L AMPHORA	0044689
30 g	Maïzena express en boîte 1 kg MAIZENA	0039909
3 pièces	Oeufs	~
10 g	Persillade lyophilisée en boîte 115 g DUCROS	0170860
PM	Poivre blanc moulu en sachet 1 kg DUCROS	0045638
200 g	Purée de pomme de terre complète granulée à très faible teneur en sodium en sac 4,5 kg MOUSLINE	0027833
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
1	Vin de France rouge 12,5° en bouteille 25 cl LA GARRIGUETTE DE LOUIS	0093986

Étapes de préparation

- 1 Réaliser le fonds de gibier selon les préconisations d'usage.
- 2 Faire mariner les filets de chevreuil dans le vin rouge et le fonds de gibier froid.

- 3 Réaliser le fonds de gibier. Mettre à mariner les filets de chevreuil dans le vin rouge et le fonds de gibier froid. Préparer les galettes de pommes de terre . Remettre en œuvre la purée de pomme de terre, ajouter les œufs et la maïzena express. Egoutter le mélange forestier et le faire revenir dans de la matière grasse avec la persillade. Puis mélanger avec la pomme de terre.
- 4 Décanter la viande puis mettre à réduire la marinade pour réaliser la sauce Grand Veneur. Une fois la réduction à bonne consistance (sirupeuse), ajouter la gelée de groseille et les airelles. Marquer et mettre en cuisson les noisettes de chevreuil et assaisonner de sel et de poivre .
- 5 Dans des poêles à blinis cuire les galettes de pomme de terre.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Morgon rouge AOC en bouteille 75 cl DOMINIQUE MOREL