

Pavé de cerf rose, cuisson basse température au gros curry



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couvert

Référence	Ingrédients	Quantité
42008	Mirabelle oreillons 1 kg	0.02 Kilo
11740	Pois gourmands 1 kg	0.12 Kilo
291450	Beurre doux bloc 82% MG 5 kg	0.01 Kilo
	Pavé de cerf	1 Pièce
	Fond de veau lié	0.001 Litre
	Persil	0.003 Kilo
	Ail	0.003 Kilo
	Fève de tonka	PM
	Porto / banyuls	PM
	Gros curry	PM
	Gingembre	PM

Etapas de préparation

- 1 Faire réduire du Porto et du Banyuls avec des fèves de tonka. Ajouter un jus de viandes. Laisser réduire. Ajouter les mirabelles. Assaisonner
- 2 Cuisson traditionnelle du pavé de cerf en basse température jusqu'à la cuisson désirée. Assaisonner (sel, poivre, gingembre). Saupoudrer de gros curry
- 3 Cuisson traditionnelle des pois gourmands en persillage

Pavé de cerf rose, cuisson basse température au gros curry

L'astuce du chef



Vous pouvez réaliser cette recette avec du Madère.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid