

Sauté de cerf aux cerises tragana, cèpes bouchons et duo de purées



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
95105	Sauté de cerf 40/60 g	1.8 Kilo
65440	Purée de pommes de terre vitelotte 1,5 kg	300 Gramme
9018	Purée de céleri 100% légumes 2,5 kg Bonduelle	300 Gramme
	Cerises noires	400 Gramme
31272	Cèpes bouchons 1 kg	300 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	15 Gramme
244551	Persil plat haché CE2 500 g Bon&Engagé	15 Gramme
	Fleur de sel	PM
	Poivre du moulin	PM
	Mélange 4 épices	PM
	Huile d'olive	PM
	Jus de cerise	20 Centilitre
	Fond de gibier	1 Litre

Etapas de préparation

- 1 Cicatriser le sauté de cerf au four à chaleur sèche à 220°C pendant 20 minutes
- 2 Préparation de la suite culinaire : mettre de l'huile dans une sauteuse. Faire suer les échalotes puis déglacer avec le jus de cerise. Ajouter le mélange 4 épices et laisser réduire à sec. Ajouter les cerises tragana et laisser compoter 3 minutes. Ajouter le fond de gibier, assaisonner et laisser infuser 10 minutes. Assaisonner avec de la fleur de sel
- 3 Incorporer la viande dans la suite culinaire et laisser cuire environ 2 heures

Sauté de cerf aux cerises tragana, cèpes bouchons et duo de purées

- 4 Préparation de la garniture : faire suer les cèpes bouchons dans une poêle chaude, sans sel et sans matière grasse jusqu'à complète évaporation. Ajouter quelques échalotes et assaisonner (fleur de sel/poivre du moulin). Finir avec du persil haché. Réserver
- 5 Mettre les purées au micro-ondes à 650W pendant 3 minutes
- 6 Procéder au dressage : déposer la garniture (cèpes bouchons, une quenelle de purée vitelotte et une quenelle de purée de céleri), dresser le sauté de chevreuil et les cerises tragana. napper de sauce