

Echine de marcassin braisée 7H, fricassée de marrons et asperges au Brillat-Savarin



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
210206	Echine de marcassin désossée semi-parée 0,5/1 kg	200 Gramme
246	Marrons entiers 1 kg	100 Gramme
66591	Asperges vertes 1 kg	50 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	5 Gramme
98579	Brillat-Savarin au lait cru affiné IGP 32% MG 250 g L'Affineur du Chef	50 Gramme
177429	Crème liquide supérieure gastronomique 35% MG UHT 1 L Président Professionnel	0.01 Litre
	Bouillon de légumes	0.2 Litre
	Branche de thym	1 Pièce
	Branche de laurier	1 Pièce
	Vin jaune	0.01 Litre
	Huile de noix	0.001 Litre
	Sel, poivre	PM

Etapes de préparation

- 1 Mettre l'échine de marcassin dans une poche cuisson puis ajouter le sel, le poivre, le thym, le laurier, les échalotes et le vin jaune.
- 2 Mettre sous vide puis réaliser une cuisson en bain marie ou au four vapeur à 65° pendant 7 heures.
- 3 Extraire la viande de la poche sous vide, l'égoutter puis la colorer à la poêle avec de l'huile de noix chaude. Vérifier l'assaisonnement et réserver.
- 4 Préparer la fricassée de marrons : faire bouillir le bouillon de légumes, mixer le Brillat-Savarin et ajouter la crème liquide. Laisser réduire quelques instants, vérifier l'assaisonnement et réserver. Faire suer dans de l'huile de noix et des échalotes. Ajouter les marrons et les asperges à l'état surgelés, puis déglacer avec le mélange préparé ci-dessus.
- 5 Dresser comme sur la photo, en finition poivre du moulin.

Echine de marcassin braisée 7H, fricassée de marrons et asperges au Brillat-Savarin

Il est possible de travailler la viande sous vide de deux façons: soit le rôtissage se fait avant et la viande sera fondante, soit après et ce sera une façon d'apporter de la texture en périphérie.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire