

## Sauté de kangourou aux cèpes et châtaignes



Budget :



### Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
	Sauté de kangourou	1,8 Kilo
27756	Brunoise de légumes 2,5 kg PassionFroid	0,3 Kilo
3254	Petits oignons blancs 2,5 kg	0,2 Kilo
54788	Fèves pelées 1 kg	0,1 Kilo
1310	Cèpes morceaux 1 kg	0,5 Kilo
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	20 Gramme
39370	Beurre plaquette demi-sel 80% MG 250 g	50 Gramme
	Châtaigne	0,3 Kilo
	Thym	10 Gramme
	Fond de veau	2 Litre
	Fond de sauce civet	1 Litre
	Vinaigre de cidre	30 Centilitre
	Sel de Noirmoutier	PM
	Grain de poivre noir	PM
	Baie de genièvre	15 Gramme

### Recette

1. Préparation de la sauce : marquer en cuisson les oignons blancs avec du beurre 1/2 sel. Après petite coloration, ajouter la brunoise de légumes, l'ail, le thym, les baies de genièvre puis déglacer avec le vinaigre de cidre. Ajouter les fonds réhydratés
2. Après décongélation de la viande dans son sous-vide 72h en chambre froide, égoutter la viande, la marquer en cuisson sur grille au four à 250 °C jusqu'à coloration, puis finir la cuisson dans la suite culinaire
3. Marquer les cèpes dans une poêle sans décongélation et sans matière grasse. Au fur et à mesure qu'ils rejettent leur jus, incorporer ce jus dans la suite culinaire. Une fois qu'ils ne rejettent plus de jus, les incorporer à la suite culinaire
4. 1/2 heure avant la fin de cuisson, ajouter les châtaignes. Rectifier l'assaisonnement
5. 5 minutes avant de servir ajouter les fèves