

Filet de cerf Wellington, sauce poivrade



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
178037	Filet mignon de cerf semi-paré 300/500 g	1,1 Kilo
31272	Cèpes bouchons 1 kg	450 Gramme
9018	Purée de céleri 100% légumes 2,5 kg Bonduelle	300 Gramme
153164	Galette de sarrasin au sel de Guérande nature 60 g	5 Pièce Unitaire
	Pâte à brioche	800 Gramme
	Porto	0,1 Litre
	Vinaigre balsamique	10 Centilitre
	Fond de gibier	25 Centilitre
	Petits pois	300 Gramme
207491	Jaune d'oeuf liquide ODF 1 kg Atlantic Ovo	10 Centilitre
	Oignon rouge	50 Gramme
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	50 Gramme
	Persil plat	20 Gramme
186460	Beurre Eclairé demi-sel AOP 20 g L'Affineur du Chef	300 Gramme
	Poivre de Kampot	30 Gramme

Recette

- Après décongélation préalable du filet de cerf dans son sous-vide d'origine pendant 48h en chambre froide, tailler des mini pavés. Cicatriser sur chaque face. Réserver
- Cuire les cèpes bouchons, à la poêle avec du beurre demi-sel. Émincer les pieds, fendre le chapeau
- Marquer les pieds de champignons à la poêle. Ajouter l'ail et le persil plat. Rectifier l'assaisonnement
- Procéder au montage du Wellington : déposer les pavés de cerf sur les crêpes au blé noir. Ajouter la garniture de cèpes. Rouler l'ensemble. Réserver
- Déposer les mini rôtis sur la pâte à brioche. Fermer en porte-feuille, retourner. Déposer sur plaque à pâtisserie. Badigeonner de dorure et laisser tirer pendant une demi-heure
- Pour la sauce poivrade : dans une casserole, faire réduire ensemble le Porto et le vinaigre balsamique. À 1/3, ajouter les baies de poivre. Laisse infuser 10 minutes. Ajouter le fond de gibier et laisser réduire une vingtaine de minutes. Rectifier l'assaisonnement. Réserver
- Pour la cuisson du Wellington : au four en chaleur sèche à 175-180 °C pendant 15 à 20 minutes
- Procéder au dressage : déposer la purée de céleri dans la cosse de petits pois. Ajouter les oignons rouges confits à l'huile et les cèpes bouchons.

Recette

Découper le Wellington et finir par un tag de sauce