

Souris de cerf chemisée Colonnata cuisson douce, compotée d'artichaut à la sauge



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
206254	Souris de cerf sans os 140/160 g	1 Pièce
	Lardo di colonnata	20 Gramme
54776	Fonds d'artichauts 1 kg	120 Gramme
31272	Cèpes bouchons 1 kg	80 Gramme
235822	Crème liquide BIO 30% MG 1 L Candia	0.01 Litre
	Tomates marinées	15 Gramme
	Fond de gibier	0.1 Litre
	Botte de sauge	1 Pièce
	Gressin	1 Pièce
	Vinaigre balsamique	0.01 Litre
	Huile de noisette	0.01 Litre
	Sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Cuire les cèpes de façon traditionnelle, en fin de cuisson apporter l'assaisonnement et ajouter une goutte de vinaigre balsamique. Réserver
- 2 Réaliser une rilette de fonds d'artichauts : cuire les fonds d'artichauts au four puis les écraser avec une huile d'olive fumée et de la sauge fraîche concassée. Assaisonner et réserver.
- 3 Réaliser de fines ballottes de rillettes d'artichaut avec du papier film, puis les durcir au congélateur.
- 4 Mettre en décongélation les souris dans leur sous vide d'origine selon la méthode HACCP.
- 5 Parer les souris de cerf, puis les « percer » dans la longueur à l'aide d'un couteau fin et long.

Souris de cerf chemisée Colonnata cuisson douce, compotée d'artichaut à la sauge

- 6 Déballer les ballotines de rillettes d'artichauts, puis embosser les souris de cerf avec.
- 7 Faire rôtir les souris farcies dans de l'huile de noisette, puis les enrober de lard de Colonnata.
- 8 Mettre en cuisson les souris de cerf au four à chaleur sèche à la cuisson désirée, en fin de cuisson apporter l'assaisonnement et réserver.
- 9 Récupérer les sucs de cuisson de la viande en faisant suer les tomates marinées dedans, mouiller au fond de gibier, crémier puis mixer le tout.
- 10 Dresser sur lit de rillettes d'artichaut et gressin.

L'astuce du chef



Pour être certain de retrouver la farce que l'on intègre dans un montage, il est préférable de réaliser de fines ballotines puis de les durcir au congélateur.

Il est possible de se servir de poitrine fumée tranchée ou de charcuteries fumées pour réaliser le montage.

Le lard de Colonnata est parfaitement adapté pour le gibier, il nourrit la viande pendant la cuisson, et parfume subtilement la viande.

Pour éviter que les muscles comme les souris ne se déforment à la cuisson, il est important de bien les parer et d'enlever les tendons en périphérie.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid