

# Chevreuil crème de mangue, morilles au thé noir et crumble d'épeautre



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
64493	Sauté de chevreuil 30/60 g	160 Gramme
205975	Morilles entières 1 kg	80 Gramme
279872	Cubes de mangue 20 x 20 - 1 kg Bon&Engagé	100 Gramme
	Farine d'épeautre	80 Gramme
	Beurre salé	30 Gramme
	Jus d'orange	0.5 Litre
	Fond de gibier	0.2 Litre
	Graines de courges, thym, thé noir	PM
	Sel, poivre	PM

## Etapes de préparation

- 1 Mettre en décongélation le bloc de sauté de chevreuil dans son sous vide d'origine, selon méthode HACCP.
- 2 Bien égoutter les morceaux, puis les colorer dans un récipient de cuisson avec de l'huile de noix. Réserver.
- 3 Mixer dans un jus d'orange des cubes de mangue, ajouter du fond de gibier, le sauté de chevreuil, assaisonner et mettre sous vide.
- 4 Effectuer la cuisson sous vide 5 heures à 65°C au bain marie puis réserver.
- 5 Réaliser un crumble avec le beurre salé et la farine d'épeautre, assaisonner sel/poivre et ajouter des graines de courge.
- 6 Cuire le crumble traditionnellement au four à chaleur sèche, réserver au sec.
- 7 Mettre en œuvre traditionnellement les morilles, ajouter du thé noir au moment où les champignons rejettent de l'humidité, puis laisser cuire jusqu'à complète évaporation.
- 8 Retirer le thé de la cuisson des morilles, puis ajouter les cubes de mangue, assaisonner et réserver.

# Chevreuil crème de mangue, morilles au thé noir et crumble d'épeautre

9 Dresser, en finition : branche de thym.

## L'astuce du chef

---



Les fruits exotiques conviennent parfaitement au gibier tel que le chevreuil, ils permettent de moderniser et de typer les recettes. Le chevreuil est un terrain de jeu inépuisable pour un cuisinier, il supporte toutes les cuissons et sera encore plus tendre en basse température sous vide.

Il est impératif de prévoir une décongélation douce (24/48h) pour éviter de perdre du jus et donc inévitablement du moelleux et du rendement. Elle doit être faite dans l'emballage sous vide d'origine.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid