# Cuissot de chevreuil en croûte de pain

Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 personne

| Référence | Ingrédients | Quantité |
|---|---|---|
| 99640 | Cuissot de chevreuil sans os semi-paré en poche 1,3/2 kg | 2 Kilo |
| 244638 | Purée de légumes d'antan, mascarpone, gingembre et romarin 1 kg | 1 Kilo |
| 7951 | Airelles | 500 Gramme |
| 243698 | Pain de campagne rond à garnir 70 gr | 10 Pièce |
| 244379 | Préparation pour ganache au foie gras de canard 500 g | 1 Sachet |
| 7446 | Crème liquide 30% MG UHT 1 L Sélection du Quotidien | 0.5 Litre |

## Etapes de préparation

1. Assaisonner le cuissot de chevreuil avec sel, poivre, piment d'Espelette puis le cuire dans un fond de braisage (carottes, oignons, bouquet garni, fond de veau) pendant 4 heures environ avec un léger frémissement. Retirer le cuissot après cuisson puis mettre à réduire la sauce jusqu'à l'état sirupeux (afin de bien laquer la viande).
2. Chauffer la purée de légumes d'Antan (gingembre/romarin) au bain-marie.
3. Réaliser une chantilly de foie gras : monter de la crème au batteur, puis incorporer la ganache de foie gras de canard.
4. Réaliser un jus d'airelles : chauffer doucement les airelles avec une cuillère de sucre et un peu de vinaigre de vin. Mixer le tout.
5. Dresser : mettre le chevreuil dans le pain à garnir, disposer quelques points de chantilly de foie gras et ajouter quelques airelles.



*Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation*