

Canon de cerf en croûte d'herbes, morilles et marron



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
178037	Filet mignon de cerf semi-paré 300/500 g	1 Kilo
286870	Purée de marron 1 kg	600 Gramme
205975	Morilles entières 1 kg	400 Gramme
11740	Pois gourmands 1 kg	200 Gramme
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	80 Gramme
21310	Crème fraîche épaisse 30% MG 1 L	200 Gramme
39370	Beurre plaquette demi-sel 80% MG 250 g	100 Gramme
	Oignons rouges et blancs	300 Gramme
	Shimeji (champignons japonais)	400 Gramme
	Jus d'agneau	1.5 Litre
	Thym	20 Gramme
	Romarin	20 Gramme
	Branche de persil	1 Pièce
	Branche de persil plat	1 Pièce
	Chapelure	150 Gramme
	Filet d'huile d'olive	20 Centilitre
	Agar-agar	3 Gramme

Etapas de préparation

Canon de cerf en croûte d'herbes, morilles et marron

- 1 Torréfier la chapelure de pain au chalumeau. Etuver l'ail à huile, égoutter et réserver. Dans un batteur, mettre la chapelure, l'ail et le persil. Réserver. Chauffer 1/2 litre de jus d'agneau. Ajouter l'agar-agar et laisser refroidir pendant 10 min. Verser dans la persillade, bien mélanger, puis couler dans un support à rebord. Prendre au frais pendant 4 h, réserver.
- 2 Après décongélation du cerf, le tailler en canons, les ficeler et les marquer en cuisson à la poêle au beurre demi-sel. Assaisonner. Réserver. Faire suer les morilles dans le jus de cuisson du cerf, puis ajouter la crème fraîche et faire réduire pendant 10 minutes. Rectifier l'assaisonnement. Récupérer le jus de cuisson des morilles pour l'ajouter dans le jus de cerf et laisser réduire pour réaliser la sauce. Mixer grossièrement et refroidir en cellule. Découper à la bonne dimension la croûte d'herbes, déposer dessus le crémeux de morilles, déposer le canon de cerf sans ficelle au centre, puis rouler l'ensemble, réserver sur plaque à pâtisserie, pour une remise en température au four à 70°C pendant 20 minutes.
- 3 Remonter en température la purée de marron avec du poivre fumé à 160°C pendant 25 minutes. Farcir les morilles avec la purée de marron. Découper les oignons et les champignons. Cuire à la poêle dans l'huile d'olive. Ajouter les oignons, les pois gourmands puis les champignons.
- 4 Dresser.