

## Dos de cerf juste poêlé, jus de gibier, noix et dattes et citron caviar



Coût :

€ € €

### Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
99644	Dos de cerf sans os semi-paré en poche plastique 1/2 kg	170 Gramme
239488	Beurre plaquette doux BIO 82 % MG 250 G Candia	15 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	10 Gramme
	Dattes	30 Gramme
	Cerneaux de noix	10 Gramme
	Citron caviar	1 Pièce
	Jus de gibier	0.01 Litre
	Huile d'avocat	0.01 Litre
	Sel, poivre	PM

### Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation préalable le dos de cerf selon méthode HACCP, égoutter avant utilisation.
- 2 Tailler le dos de cerf au grammage sélectionné, puis le faire cuire dans une sauteuse avec de l'huile d'avocat.
- 3 Cuisson possible du bleu au bien cuit, assaisonner en fin de cuisson.
- 4 Dégraisser le récipient de cuisson de la viande, faire suer les échalotes, ajouter les dattes dénoyautées, puis les cerneaux de noix torréfiés.
- 5 Mouiller au jus de gibier, puis laisser réduire quelques minutes.
- 6 Monter au beurre doux et réserver.
- 7 Préparer une fondue de poireaux au beurre, assaisonner et réserver.
- 8 Dressage Cf photo. En finition : tailler une partie du citron caviar en fines rondelles, et presser l'autre pour obtenir les graines.

# Dos de cerf juste poêlé, jus de gibier, noix et dattes et citron caviar

## L'astuce du chef

---



Pour décupler l'arôme naturel des noix, il est intéressant de les torréfier au four à chaleur sèche. Le citron caviar n'est pas un agrume à faire cuire, taillé finement à la dernière minute, il apportera sa fraîcheur et ses saveurs.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid