

Pavé de cerf sauge-orange, émulsion de cresson



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
177958	Pavé de cuissot de cerf 130/150 g	1 Pièce
223809	Petit épeautre 1 kg	120 Gramme
235822	Crème liquide BIO 30% MG 1 L Candia	0.01 Litre
138598	Jus d'orange pressé 100% pur jus 3 L Andros	0.02 Litre
19998	Suprêmes d'orange 1 kg	40 Gramme
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon&Engagé	3 Gramme
	Cresson	40 Gramme
	Branche de sauge	1 Pièce
	Huile de noisette	0.01 Litre
	Ecorce d'orange, sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation préalable les pavés de cerf selon méthode HACCP, bien égoutter la viande avant utilisation.
- 2 Faire colorer les pavés de cerf dans de l'huile de noisette, puis les déglacer avec un jus d'orange réduit. Assaisonner sel et poivre et réserver.
- 3 Préparer des écorces d'orange, les branches de sauges, puis les ficeler sur les pavés. Terminer la cuisson sous vide en poche à la cuisson sélectionnée.
- 4 Préparer l'émulsion de cresson : faire suer les oignons dans l'huile de noix, ajouter le cresson, puis le jus d'orange. Laisser réduire jusqu'à obtention d'un jus sirupeux, ajouter la crème liquide. Mixer pour obtenir une crème lisse et moussante. Vérifier l'assaisonnement et réserver. Prendre une partie de l'émulsion de cresson pour mettre en température le petit épeautre, assaisonner sel et poivre et réserver.
- 5 Dressage Cf photo. En finition : segments d'orange et ciboulette ciselée.

Pavé de cerf sauge-orange, émulsion de cresson

L'astuce du chef



Il est important de bien « poncer » les écorces d'orange à l'aide d'un couteau fin et souple afin de supprimer leur amertume. Le jus d'orange dans l'émulsion évitera que le cresson ne s'oxyde.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid