

# Pavé de cuissot de marcassin, jus court kumquat-échalote



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
	Cuissot de marcassin	170 Gramme
176080	Purée de butternut 1,5 kg	120 Gramme
246	Marrons entiers 1 kg	30 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	30 Gramme
291450	Beurre doux bloc 82% MG 5 kg	20 Gramme
39370	Beurre plaquette demi-sel 80% MG 250 g	15 Gramme
	Kumquats	2 Pièce
	Fond de gibier	0.01 Litre
	Branche de thym	1 Pièce
	Brin de laurier	1 Pièce
	Sel, poivre, poivre de Timut	PM

## Etapas de préparation

- 2 Tailler les pavés de marcassin à la taille désirée puis les faire rôtir au beurre clarifié, assaisonner sel et poivre.
- 3 Aux  $\frac{3}{4}$  de la cuisson, ajouter les échalotes, les marrons et les kumquats coupés en quartiers puis laisser compoter.
- 4 Mouiller au fond de gibier, ajouter thym et laurier, terminer la cuisson comme un fond de braisage. Vérifier l'assaisonnement et réserver.
- 5 Mettre la purée de butternut en température puis la monter au beurre pommade salé. Réserver.
- 6 Dresser. En finition : poivre timut concassé.

# Pavé de cuissot de marcassin, jus court kumquat-échalote

## L'astuce du chef

---



Travailler les viandes braisées apporte à la fois la texture ferme et fondante et permet en second plan de parfumer subtilement sans dénaturer le goût de la bête.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid