

Sauté de chevreuil citron vert morilles



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
64493	Sauté de chevreuil 30/60 g	160 Gramme
205975	Morilles entières 1 kg	50 Gramme
11740	Pois gourmands 1 kg	50 Gramme
	Oignon botte	50 Gramme
	Citron vert	1 Pièce
	Fond de gibier	0.01 Litre
	Jus de citron vert	0.01 Litre
	Huile de noix	0.01 Litre
	Sel, poivre	PM

Etapes de préparation

- 1 Mettre en décongélation préalable le sauté de chevreuil selon méthode HACCP avant de l'utiliser.
- 2 Faire rôtir les morceaux dans de l'huile de noix très chaude, déglacer après coloration à l'aide d'un jus de citron vert, puis mouiller au fond de gibier.
- 3 La cuisson se fera au frémissement (80°C) à couvert. En fin de cuisson vérifier l'assaisonnement et réserver.
- 4 Pocher de la sauce de cuisson du sauté dans une partie isolée les morilles, les pois gourmands, les oignons botte et les quartiers de citron vert. Assaisonner sel et poivre, réserver.
- 5 Dresser. En finition : passer un citron vert à la rappe microplane.

Sauté de chevreuil citron vert morilles

L'astuce du chef



La cuisson au frémissement permet à la viande de ne pas perdre de jus et de cuire lentement, c'est aussi une méthode pour garder la sauce des sautés bien lisse et sans écume.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid