

Jean-François Piège

CHEVREUIL DE CHASSE, MARRONS GRILLÉS, KABOCHA, PARFUM GRAND CRU DULSÃO DO BRASIL* – 10 PERSONNES



© Emmanuel Nguyen Ngoc

Chevreuil

- dos chevreuil chasse 3 kg

Lever et peler les deux filets du dos de chevreuil. Ficeler chaque filet et les détailler en noisettes de 35 g chacune.

Poivrade

- 20 échalotes
- 4 carottes
- 2 tiges céleri branche
- 20 champignons de Paris
- 6 écorces d'orange fraîche
- 5 baies genièvre
- 20 grains poivre noir Sarawak
- 2 rhizomes gingembre
- 4 cuillers à soupe de concentré de tomate
- 6 kg parure de chevreuil

- 4 l. vin rouge flambé
- 4 branches de thym
- 6 gousses d'ail
- huile d'arachide

Mettre les os de chevreuil sur une plaque au four pendant 30 min. Pendant ce temps, tailler les échalotes, les carottes, le céleri, les champignons et le gingembre en mirepoix. Suer à l'huile d'arachide dans une cocotte et ajouter les os, le vin, l'orange, le genièvre, le poivre, le thym et l'ail puis cuire environ 2h à feu doux. Réduire à la consistance souhaitée puis passer au chinois étamine et rectifier l'assaisonnement.

Sciure de marrons

- 20 pièces (marrons ou châtaignes)

Eplucher les marrons et les tailler finement à l'aide d'une mandoline. Déposer sur une plaque allant au four et sécher au four sec. A 150°C pendant 15 min jusqu'à obtention d'une légère coloration.

Garniture

A) Courge

- ¼ pièce courge Kabocha muscade

Tailler 30 tranches de 10 cm de longueur sur 0,8 cm d'épaisseur. Saler puis snacker rapidement les deux faces à la Teppanyaki avec un peu d'huile d'olive.

NESPRESSO | ATELIER

Rouler chaque bande sur elle même pour former des pétales et les placer dans un saladier de manière à former 3 anneaux de courge muscade.

B) Marinade pickles

- 10 g de miel acacia
- 20 g de vinaigre de vin
- 30 g d'eau
- 1 cuiller à café de Piment d'espelette
- ½ bâton de citronnelle ciselée
- 1 g de graines de coriandre concassée
- sel
- huile d'olive
- 2 x 40 ml de Dulsão do Brasil

Faire chauffer tous les éléments de la marinade pickles dans une casserole à frémissement puis laisser refroidir. Ajouter à froid les 2 espressos, mélanger. Verser

le tout sur les pétales de potiron roulés, couvrir (mieux encore laisser infuser sous vide pour éviter l'oxydation du café) et laisser infuser 2h au réfrigérateur.

C) Potimarron au four

- ½ potimarron
- 20 g de beurre
- 1 gousse d'ail
- 10 cuillers à café mascarpone
- huile d'olive

Peler et couper le potiron en tranches de 2 cm d'épaisseur. Saler et saisir dans une poêle (faible coloration) à l'huile d'olive chaque face de chaque tranche et débarrasser sur un plat à gratin. Ajouter le beurre et l'ail coupé en morceaux. Cuire à couvert au four pendant 30 min à 150°C puis écraser à la fourchette. Répartir sur une plaque pour former

10 carrés de 10 cm de côté. Etaler 1 cuiller à café de mascarpone sur chaque carré et chauffer quelques instants au grill.

Gelée Dulsão do Brasil

- 6 x 40 ml de Dulsão do Brasil
- 4 g d'agar-agar

Dans une casserole, réunir l'agar-agar et le Dulsão do Brasil.

Finitions et dressage

- 30 g de beurre doux
- sel/poivre mignonette
- 20 pousses red chard
- 20 pousses oseille rouge
- fleur de sel
- poivre de Pondichéry
- 1 zeste de citron
- huile d'olive

Chauffer à frémissement. Filtrer, déposer le liquide dans un pot et placer au réfrigérateur. Saler les noisettes

de chevreuil, les enduire d'huile et les colorer dans un sautoir. Les déposer sur une plaque et les cuire sur le lit de marrons grillés avec quelques noisettes de beurre pendant 5 à 6 min. Dresser sur l'assiette le potimarron confit, déposer 3 pétales de courge muscade en pickles par carré après les avoir égouttés. Ajouter le mascarpone et la gelée de café. Saucer de quelques gouttes de réduction de poivrade, saupoudrer d'une pincée de poivre et une râpée de zeste de citron vert.

Terminer avec les pousses de Red Chard et d'oseille rouge. Ajouter un marron grillé dans l'assiette.

Envoyer les noisettes de chevreuil sur le lit de marrons grillés et servez devant les convives.

*Equivalence Nespresso Business Solutions: Grand Cru Espresso Brazil

