

MEDAILLONS de CHEVREUIL en POIVRADE

Préparation : 20mn CUISSON : 30mn Facile Cher

Pour 4 personnes

800g de chevreuil 1kg de potiron marrons entiers au naturel
40g d'airelles au naturel 200g de beurre 3 cuil a soupe
d'huile d'arachide
1l de lait 30g de gelée de groseille 20cl de fond de gibier
¼ de carré de chocolat noir 1 branche de thym Sel Poivre

Technique

1-Peler le potiron, couper la chair en dés en retirant les pépins et faire cuire dans le lait avec la branche de thym et du gros sel jusqu'à ce qu'ils soient tendres, environ 20mn

2-Après la cuisson, égoutter le potiron et le passer à la moulinette. Mettre la purée obtenue dans une casserole sur feu moyen pour la dessécher au maximum puis ajouter 50g de beurre et réserver au chaud

3-Faire revenir le chevreuil dans l'huile jusqu'à ce qu'il soit doré sur toutes les faces, saler, poivrer et le réserver sur du papier absorbant et dans du papier aluminium pour le garder au chaud.

4-Jeter le gras de cuisson du chevreuil, déglacer avec le fond de gibier et faire réduire aux trois-quarts, ajouter la gelée de groseille et le chocolat. Filtrer la sauce au travers d'une passoire, rectifier l'assaisonnement et monter la sauce avec le beurre restant et en dernier mettre les airelles et les marrons

5- Découper le chevreuil en médaillons. Former des quenelles de potiron, disposer les dans les assiettes préchauffées et napper de sauce. Parsemer éventuellement le gibier de poivre mignonette et décorer d'un brin de cerfeuil

Vin : servir avec un Pinot Noir

NOIX de ST JACQUES au LAIT de COCO

Préparation : 30mn Cuisson 20mn Facile Abordable

Pour 4 personnes

16 noix de ST Jacques
50g d'œufs de saumon pour la déco
1 cuil à café de jus de citron vert
20cl de lait (ou de crème) de coco
2 échalotes hachées
50g de beurre
1 cuil à soupe de noix de coco râpée

Technique

- 1- Faire réduire les échalotes dans 20g de beurre. Ajouter le lait (ou la crème) de coco, le jus de citron et laisser mijoter 10mn
- 2- Dans une poêle, faire légèrement griller la noix de coco
- 3- Dans une autre poêle, faire saisir le noix de st Jacques dans 30g de beurre 1mn par face et réserver au chaud
- 4- Napper 4 assiettes de de lait de coco dans laquelle on déposera 4 noix de St Jacques
- 5- Décorer d'œufs de saumon et au moment de servir saupoudrer de noix de coco râpée et grillée

SUCETTES FEUILLETEES

Préparation : 25mn Cuisson :25mn Facile Bon marché

Pour 6 personnes

1 rouleau de pâte feuilletée 100g de petits pois écossés frais ou surgelés
120g de roquefort 1 cuil à soupe de crème fleurette
Sel Poivre

Technique

- 1-Plongée les petits pois dans une casserole d'eau bouillante salée et les faire cuire environ 10mn (s'ils sont surgelés) et 15mn (s'ils sont frais). Les égoutter, les rafraîchir à l'eau froide et les laisser refroidir complètement.
- 2- Dans une assiette, écraser le roquefort à l'aide d'une fourchette. Incorporer la crème fleurette et poivrer légèrement. Bien mélanger
- 3-Étaler la pâte feuilletée sur le plan de travail. La tartiner de roquefort. Répartir les petits pois sur toute la surface. Rouler la pâte sur elle-même de façon bien serrée afin d'obtenir un long boudin. Envelopper dans un film alimentaire transparent. Placer 2h au réfrigérateur.
- 4-Retirer le film enveloppant la pâte feuilletée et couper la préparation en rondelles d'1cm environ. Les poser sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé. Pla cer au four à 180° (th 6) pendant 15mn environ
- 5-Retirer les feuilletés du four . Laisser refroidir sur une grille. Les piquer sur des bâtons de sucettes
- 6-Servir à l'apéritif.