

RACK DE CERF ET RÖSTI DE PATATE DOUCE ET POIRE

Ingredients (Pour 4 personnes)

- Pour la marinade
- 2 c. à s. de miel
- 2 c. à s. de concentré de tomate
- 1.5 dl de sauce soja
- 1.5 dl de vinaigre balsamique
- 1 échalote finement ciselée
- 2 gousses d'ail écrasées
- 2 étoiles de badiane
- 2 cm de gingembre émincé
- 1.5 kg de rack de cerf
- Pour les rösti
- 3 poires râpées
- 200 g de patate douce râpée
- 1 combawa zesté
- 2 c. à s. de maïzena délayée dans un peu d'eau
- Huile d'olive
- 1 noix de beurre

Preparation:

Dans un saladier, verser tous les ingrédients de la marinade et mélanger.

Badigeonner la viande à l'aide d'un pinceau et laisser reposer 2 heures au frigo. Puis enfourner 25 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Pendant ce temps, préparer la masse pour les rösti en mélangeant la poire et la patate douce râpées dans un saladier. Ajouter quelques zestes de combawa et la maïzena délayée. Bien mélanger.

Verser un peu d'huile dans une poêle antiadhésive et faire fondre une noix de beurre. Ajouter le mélange poire-patate douce et laisser cuire jusqu'à ce que ce soit bien doré.

Découper le rack de cerf, servir avec les rösti, un peu de jus de cuisson et une garniture de chasse.

