

PAR ERIC BÉCHET

NOISETTES DE CHEVREUIL CRÈME BRÛLÉE INFUSÉE AU CAFÉ ET GENIÈVRE POÊLÉE DE LÉGUMES D'AUTOMNE GLACÉS ET CHANTERELLES

Ingrédients (Pour 4 personnes)

- 25 cl de lait
- 25 cl de crème liquide à 35 %
- 30 g de café moulu (Bio Trieste Carasso)
- 10 baies de genièvre
- 5 jaunes d'oeufs
- 20 g de sucre
- 2 c. à s. de cassonade
- 1 carotte
- 1 racine de panais
- ¼ de courge Butternut
- 2 carottes violettes
- ½ navet
- 200 g de pommes de terre vitelotte
- 100 g de chanterelles
- 50 g de beurre
- 600 g de filet de chevreuil
- ½ bouteille de vin rouge corsé
- 100 g de carotte
- 100 g d'oignon
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de céleri
- 1 branche de persil
- 1 branche de romarin
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 5 cl de cognac
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 c. à s. de poivre blanc en grains
- Sel

Préparation:

La veille : mettre le filet de chevreuil à mariner avec l'oignon taillé en mirepoix, les échalotes entières et la carotte en mirepoix. Ajouter l'ail écrasé, les herbes, le céleri et le poivre en grains.

Ajouter l'huile d'olive, le cognac et le vin rouge (le filet doit être recouvert par le liquide, à défaut le retourner toutes les heures). Couvrir et laisser mariner 6 heures.

Le jour-même : préparer la crème brûlée. Faire une infusion serrée avec le café et les baies de genièvre écrasées. Filtrer et récupérer le jus. Mettre les jaunes d'oeufs dans une terrine et battre au fouet électrique avec le sucre pour faire blanchir le mélange. Ajouter l'infusion et bien mélanger. Répartir la préparation dans 4 assiettes creuses et faire cuire au four pendant 30 minutes à 160°C. Sortir du four et laisser refroidir à température ambiante avant d'entreposer au réfrigérateur pendant 1 heure.

Faire cuire à l'anglaise vos légumes taillés en biseau et les faire glacer au beurre avec les chanterelles. Réserver au chaud.

Couper le filet de chevreuil en médaillons. Dans une poêle huilée, faire dorer à feu vif les noisettes de chevreuil 2 min par face. Saler, poivrer et laisser cuire à couvert 5 min à feu doux. Réserver les noisettes au chaud dans un plat recouvert de papier d'aluminium.

Dressage : faire tiédir les crèmes brûlées dans le four à 160°C pendant 5 min. Les saupoudrer de cassonade et les caraméliser sous le gril du four ou à l'aide d'un chalumeau de cuisine.

Disposer au centre de l'assiette les médaillons de chevreuil, les légumes et les pommes de terres glacées. Finir avec les chanterelles.

