

Noisettes de chevreuil roulées dans une fine tranche de ventrèche puis rôties
Ravioli de courge butternut et condiment mandarine
Sauce grand veneur



Ingrédients pour 6 personnes :

1,5kg environ de filet de chevreuil paré, poitrine fumée tranchée très finement

***Pour la sauce Grand Veneur :** Les os et parures de chevreuil, 1 litre de vin blanc, fond de veau en poudre, 2 cuillères de gelée de groseille.*

***Pour le coulis de potimarron :** 100g de potimarron, 50g de jus de mandarine, sel, sucre, 20g de beurre*

***Pour les larmes de potimarron :** ¼ de potimarron, sel, sucre, beurre*

***Pour les raviolis :** 100g de potimarron, beurre, sel, sucre, huile de pépin de courge, 1 cuillère de pépins de courge, 12 feuilles de raviolis chinois, 1 œuf*

La sauce :

Cuire 45mn les os et parures de chevreuil dans 1 litre d'eau.

Filter et ajouter le vin blanc puis le 2 cuillères de fond de veau.

Réduire jusqu'à obtenir ½ litre d'une sauce onctueuse et brillante.

Finir en ajoutant la gelée et cuire 10mn pour que les parfums se fondent.

Le coulis :

Cuire le potimarron coupé en petits dés dans le jus de mandarine, beurre, sel, sucre et un peu d'eau.

Mixer finement et réserver dans une pipette.

Les larmes :

Retailler le potimarron en 6 demi-quartiers. Les retailer pour obtenir 6 belles larmes de potimarron identiques. Les cuire au four avec un peu d'eau, sel, sucre et beurre.

Les raviolis :

Couper le potimarron en petits dés et les cuire au four à 160° avec un peu d'eau, sel, sucre et beurre. Lorsque la chair du potimarron est fondante, l'écraser à la fourchette. Ajouter un trait d'huile de pépin de courge et une cuillère de graine de courge.

Réaliser 6 jolis raviolis avec cette farce et les feuilles de raviolis chinois.

Les noisettes de chevreuil :

Rouler les filets de chevreuil dans les tranches de lard puis dans 2 tours de papier aluminium.

Cuire 10mn au four à 180°. Laisser reposer 5mn hors du four puis couper 12 noisettes régulières.

Dressage :

Cuire les raviolis 30 secondes dans une casserole d'eau salée. Les enrober dans un peu de beurre.

Dans des assiettes plates, réaliser un cordon avec la pipette de coulis de potimarron. Poser une larme de potimarron puis les noisettes et enfin le ravioli sur la larme de potimarron. Napper de sauce.