

Filet de chevreuil au poivre Timut, sauce au vieux malt et aux accents chocolatés, potimarron

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour le chevreuil :

2 filets de chevreuil parés, sel, poivre timut, grué de cacao

Pour les « larmes » de potimarron :

½ petit potimarron, sel, sucre, beurre

Pour la purée de potimarron :

½ petit potimarron, sel, sucre, beurre

Pour la sauce :

1kg d'os et parures de chevreuil, 1 litre d'eau, 2 cuillères de fond de veau, arôme patrel, 1dl de whisky, 30g de chocolat

Les filets :

Assaisonner de sel et de poivre les filets et les rouler chacun dans une feuille de papier aluminium.

Au moment de servir cuire les filets dans leur feuille d'aluminium au four à 180° pendant 8 à 10mn.

Laisser reposer 5mn avant d'enlever le papier et de couper en 6 morceaux réguliers.

La sauce :

Dans une casserole, cuire 1 heure à tous petits bouillons les os et parures de chevreuil avant de filtrer finement. Ajouter le fond de veau en poudre et colorer avec un trait d'arôme Patrel. Réduire jusqu'à obtenir une sauce onctueuse. Ajouter le whisky et laisser cuire encore 5mn avant de finir avec le chocolat.

Rectifier l'assaisonnement et la couleur. Réserver au chaud.

Les larmes de potimarron :

Tailler le ½ potimarron en 3 quartiers puis chaque quartier en 2 pour obtenir 6 « triangles » de potimarron.

Retailler harmonieusement pour obtenir 6 « larmes ». Cuire au four à 180° avec un peu d'eau, sel, sucre et beurre.

La purée de potimarron :

Cuire 10mn le ½ potimarron coupé en dés avec un peu d'eau, sel, sucre et 1 belle cuillère de beurre. Mixer finement.

Dressage :

Déposer un rond de purée au centre de chaque assiette.

Poser dessus une larme de potimarron, un morceau de filet de chevreuil.

Napper de sauce et saupoudrer de grué de cacao.