



## Edouard MIGNOT

Restaurant Ed-Em  
4, Impasse des Chenevottes  
21 190 CHASSAGNE-MONTRACHET  
Tel : 03 80 21 94 94

### **CHEVREUIL rôti en croûte de cacao, navet iceberg au poivre voatsiperifery, sauce poivrade.**

#### **POUR 4 PERSONNES**

600g de dos de chevreuil  
½ épaule de chevreuil  
200g foie gras  
200g beurre  
40g poudre amande  
50g chapelure  
10g cacao  
10g grué de cacao  
20 grains de poivre voastperifery

1/4 botte de ciboulette  
4 navets iceberg  
1 carotte  
1 oignon  
1.5L vin rouge  
1/2L fond de gibier  
30g gelée de groseille  
2 échalotes

#### **PROGRESSION DE LA RECETTE**

1. Parer les filets de chevreuil, réserver au frais. Mettre à braiser l'épaule de chevreuil avec le vin rouge, le fond de gibier et les parures du filet. Ajouter la carotte et ½ oignon. Cuire à feu doux pendant 4 heures. Effilocher l'épaule à chaud. Réserver.
2. Réaliser la sauce poivrade en faisant réduire à glace la cuisson de l'effiloché. Caraméliser les échalotes émincées avec la moitié des grains de poivre et la gelée de groseille. Ajouter la cuisson réduite. Réduire à consistance, filtrer et réserver.
3. Réaliser la croûte de cacao en mélangeant 60g de beurre, le cacao, la poudre d'amande, la chapelure et le grué de cacao. Saler et étaler entre deux feuilles cuisson. Réserver au frais.
4. Tailler des cubes de foie gras. Dans une poêle, rôtir le dos de chevreuil et ajouter les cubes de foie gras au ¾ de la cuisson. Réserver au chaud.
5. Préparer les navets iceberg. Les éplucher, enlever la fane et les cuire dans un sautoir avec eau, beurre, sel et poivre. Glacer avec le jus de cuisson réduit. Poivrer, ajouter la ciboulette ciselée.
6. Dressage : gratiner le dos de chevreuil avec la croûte de cacao par-dessus. Tailler en 4. Disposer les filets de chevreuil sur les assiettes. Travailler l'effiloché avec un peu de sauce, dresser sur l'assiette avec les cubes de foie gras. Disposer le navet. Décorer avec les fleurs et saucer.