



Jean-François JOCKEM

Grand Hôtel Terminus Reine
52 000 CHAUMONT
Tel : 03 25 03 66 66

Noisettes de CHEVREUIL SAUCE POIVRADE & son CAVIAR DE POMMES

POUR 4 PERSONNES

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 4 à 6 minutes

*12 noisettes de Chevreuil
50 cl de fond de gibier
Huile*

*30 gr de beurre
2 carottes
2 oignons
1 bouquet garni
sel et poivre*

*Sauce poivrade :
1 échalote hachée
10cl de vinaigre de vin*

*20 cl de vin blanc sec
20 gr de poivre noir en grains écrasé
50 gr de beurre
Caviar de pommes :
6 Pommes Golden
2 Pommes pink lady
40g de Beurre*

PROGRESSION DE LA RECETTE

Faire un fond de gibier avec les parures de chevreuil : os, légumes, eau mijotés 2h. Cuire les noisettes assaisonnées de sel et de poivre dans une poêle, avec un peu d'huile et le beurre, pendant 2 à 3 minutes de chaque côté. Retirez-les et recouvrez-les de papier d'aluminium. Dégraissez la poêle avec le fond de gibier.

Sauce poivrade :

Mettre dans une casserole l'échalote, le vinaigre de vin, le vin blanc, le poivre écrasé. Laissez réduire jusqu'à l'assèchement. Mouillez avec 20 Cl de fond de gibier. Réduisez environ de moitié. Incorporez 50 g de beurre, rectifier l'assaisonnement et ne faites plus bouillir.

Caviar de pommes :

Avec une cuillère à boule faire des billes de pommes non épluchées sinon faire des petits cubes de pommes.

Les faire suer dans du beurre à feu doux et à couvert. Réserver.

Servez les noisettes bien chaudes nappées de sauce avec le caviar de pommes.