



Monique SALERA

Atelier culinaire Monique Salera

39 rue Guynemer

21 600 LONGVIC

Tel : 03 80 66 31 70

NOISETTES DE CHEVREUIL poêlées sur canapé de POLENTA & purée de PATATES DOUCES

POUR 4 PERSONNES

*700g de dos de chevreuil
désossé et dénervé + les os
et parures*

*12 Fines tranches de
Pancetta ou Ventrèche*

130g de beurre

Huile d'Arachide

Poivre du moulin

1 litre 1/2 de bon vin rouge

1 branche de céleri

3 grosses carottes

2 gros oignons

4 gousses d'ail

Queues de persil

2 branches de thym, 1

feuille de laurier

Poivre en grains – gros sel

1 cuillère à soupe de farine

Pour la garniture :

200g de Polenta

1l de Bouillon de légumes

2kg de Patates douces

traitées en purées

PROGRESSION DE LA RECETTE

Après avoir désossé le dos de chevreuil, faire chauffer 2 bonnes cuillères d'huile avec un peu de beurre dans un sautoir- y déposer le chevreuil et le saisir à feu vif, il doit rester un peu saignant, ensuite le débarrasser et le laisser refroidir.

Découper 12 Noisettes de Chevreuil et les Barder avec les fines tranches de Pancetta. Laisser en attente.

Pour la sauce : éplucher et émincer les oignons et les carottes, écraser les gousses d'ail. Faire chauffer de l'huile dans un faitout y précipiter les os et les parures de chevreuil.

Ajouter les carottes, les oignons, le céleri, les gousses d'ail écrasées, le thym, le laurier, les queues de persil, quelques grains de poivre écrasés, une pincée de gros sel. Faire colorer tous ces éléments, ajouter la farine, bien mélanger pour la faire brunir. Mouiller avec le vin rouge ; bien mélanger et laisser cuire pendant 1 heure à feu doux et laisser réduire de moitié.

Chinoiser la sauce, la laisser réduire encore un peu jusqu'à napper la cuillère et la tenir au chaud. Poêler rapidement les noisettes bardées et déposer 3 noisettes de chevreuil par personnes posées sur un canapé de Polenta, accompagnées d'une purée de Patate Douce; napper la viande avec la sauce.