



# Filet de Chevreuil, Girolles et Purée de Céleri, Sauce Poivrade

## Ingrédients & progression de la recette pour 10 couverts

### Ingrédients

• <b>FONDS de GIBIER CHEF®</b>	<b>50 g</b>
• Eau	1 litre
• Selle de chevreuil	2 pièces
• Farce fine de volaille aux champignons	300 g
• Crépine	300 g
• Brunoise de carotte	100 g
• Echalote	50 g
• Brunoise de champignons de paris	25 g
• Céleri rave	1,5 kg
• Girolle	500 g
• Crème	75 cl
• Lait	75 cl
• Beurre	300 g
• Vin rouge	50 cl
• Vinaigre de vin	10 cl
• Cognac	5 cl
• Poivre en grain	5 g
• Feuille de laurier	pm
• Thym	pm
• Ail	pm
• Cébette	pm
• Huile de pépin de raisin	pm



### Progression de la recette

- Lever les filets de chevreuil, les dénervier et les parer.
- Concasser les os et réserver pour la sauce.
- Étaler un peu de crépine, masquer avec la farce fine de volaille, y déposer un filet de chevreuil et l'enrouler. Renouveler l'opération pour chaque filet.
- Réserver au frais.
- Rissoler les os et les parures à l'huile et au beurre, ajouter les brunoises de légumes, l'échalote taillée en rouelles et le poivre concassé.
- Flamber avec le cognac, ajouter une branche de thym, une demi-feuille de laurier, 3 gousses d'ail, déglacer avec le vinaigre et réduire à sec.
- Déglacer avec le vin rouge, réduire à glace et mouiller avec le **FONDS de GIBIER CHEF®** réalisé selon le mode d'emploi.

## Filet de Chevreuil, Girolles et Purée de Céleri, Sauce Poivrade

- Laisser cuire 30 mn à frémissement.
- Passer la sauce au chinois étamine, la réduire à consistance sirupeuse et réserver.
- Détailler le céleri en morceaux réguliers, le blanchir 2 minutes à l'eau et l'égoutter.
- Cuire le céleri 30 minutes à feu doux dans le lait et la crème.
- Mixer l'ensemble, monter avec un peu de beurre et réserver.
- Laver les girolles, les sauter à l'huile et au beurre et ajouter un peu de cébette ciselée.
- Sauter les filets de chevreuil à l'huile et au beurre en prenant soin de les garder rosés.
- Rectifier les assaisonnements, détailler les filets de chevreuil et dresser harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.

