**CHEVREUIL, PANAIS & COING, CONDIMENT SUREAU**

Durée : 90 min

Difficulté : 3

Nombre de portions : 6

INGRÉDIENTS

**PURÉE**

200 g – Panais

300 g – Lait entier

1 – Badiane

40 g – Beurre noisette

PM – Sel

PM – Jus de citron

**COING**

1 – Coing

50 g – Vinaigre

250 g – Vin blanc

55 g – Sucre

55 g – Miel

2 g – Poivre noir

1 – Orange

1 – Citron jaune

1 – Bâton de cannelle

**CONDIMENT SUREAU**

100 g – Jus de sureau

2 g – Maïzena

1,3 g – Agar-agar

10 g – Baies de sureau

**SAUCE GIBIER**

300 g – Jus de chevreuil réduit

20 g – Échalote

150 g – Vin rouge

80 g – Porto

5 g – Poivre mignonette

PM – Vinaigre de myrtille

PM – Vinaigre de Xérès

**CHEVREUIL**

1 dos de chevreuil

1 – Gousse d’ail

50 g – Beurre

1 branche - Thym

PROGRESSION DE LA RECETTE

**Étape 1 - Purée**

Éplucher les panais, les émincer. Dans une russe, mettre le lait, la badiane et le panais.

Faire cuire. En parallèle, réaliser un beurre noisette. Mixer la purée avec le beurre noisette. Rectifier l’assaisonnement avec le sel et le jus de citron jaune. Réserver au chaud.

**Étape 2 – Condiment sureau**

Mélanger le jus de sureau, la maïzena et l’agar-agar au fouet. Porter à ébullition.

Débarrasser dans une boîte et réserver au frais. Une fois durci, mixer pour obtenir un gel lisse. Débarrasser en pipette et réserver.

**Étape 3 – Coing poché**

Réaliser un sirop en mélangeant dans une russe le vinaigre blanc, le vin blanc, le sucre, le miel, le poivre, le bâton de cannelle et le zeste d’une orange et d’un citron jaune. Éplucher le coing et retirer les pépins. Tailler les coings en quartiers et les faire pocher dans le sirop jusqu’à obtenir une bonne cuisson. Débarrasser sur une plaque, égoutter. Colorer dans une poêle et réserver pour le dressage.

**Étape 4 – Sauce**

Réaliser un miroir en mélangeant l’échalote, le vin rouge, le porto, le poivre mignonette.

Filtrer. Ajouter au jus de chevreuil réduit. Rectifier la liaison avec du beurre et l’assaisonnement avec du vinaigre de myrtille et de Xérès. Réserver au chaud.

**Étape 5 – Dos de chevreuil**

Lever le dos de chevreuil, parer les filets, les réserver. Assaisonner le filet et le cuire avec l’ail en chemise et le thym. Le faire rôtir et arroser au beurre.

**Étape 6 – Dressage**

Tailler des médaillons de filet de chevreuil. Dresser la purée, les coings et le condiment

sureau. Ajouter des baies de sureau.