Filet de biche,

légume d'hiver, caramel de betterave sauce grand veneur

Pour 4 pers :

600 gr de filet de biche d'origine France

200gr de courge beuternuts

4 choux de Bruxelles

4 marrons cuits

20 raisins de muscat de Hambourg

200gr de jus de betterave

50gr de sucre

10gr d'eau

200gr de sauce grand veneur

1er étape : Détailler votre filet de biche en portion de 200gr chacune, les enrouler dans un papier film avec un peut d'huile d'olive et former un boudin, réserver au frais.

2eme étape : Détailler votre courge en cube, placer les cubes dans un récipient, ajouter une pincée de fleur de sel, cuire l'ensemble au four vapeur jusqu'à se que la courge soi cuite, arrêter la cuisson dans un bain de glace, réserver au frais.

3eme étape : Nettoyer les choux de Bruxelles et les cuire a l'anglaise, après cuisson effeuiller et réserver au frais

4éme étape : Eplucher les raisins et les épépiner, les réserver au frais dans un jus de pomme.

5éme étape : faire un caramel avec le sucre et l'eau, déglacé avec le jus de betterave, le réserver dans une pipette au frais

6éme étape : Préparer votre sauce grand veneur la faire réduire et ajouter de la gelée de groseille et la montée au beurre.

Dressage :

Colorer votre filet de biche dans un peut d'huile et de beurre, maitre en température votre purée de courge et ajouter du beurre et terminer l'assaisonnement, chauffer votre sauce et votre garniture, placer le filet au centre de l'assiette et disposer votre garniture par simonie.