

Filet de chevreuil

mariné aux baies rouges
et son écrasé de pommes
de terre

PRÉPARATION DU FILET ET DE SA MARINADE :

- Faire mariner durant une nuit entière le filet de chevreuil dans le vin rouge avec l'oignon haché et l'ail.
- Le lendemain, sortir et éponger le filet de la marinade puis conserver celle-ci.
- Découper le filet en tranches avec le couteau. **1 2**



- Préchauffer le four à 180°.
- Faire revenir le filet à feu vif dans le faitout avec une noix de beurre et une branche de romarin.
- Enfourner le filet 7 minutes.

PRÉPARATION DE LA SAUCE :

- Verser la marinade de la veille dans le faitout.
- Ajouter le sucre.
- Porter à ébullition et faire réduire de moitié.
- Lier le tout avec 40 gr de beurre.

PRÉPARATION DE L'ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE :

- Faire tout d'abord cuire les pommes de terre épluchées dans la casserole.
- Puis les écraser à l'aide du presse pommes de terre **3** en y incorporant 250 gr de beurre et du romarin finement haché avec le couteau de chef.



L'astuce du Chef..

AUTRE MODE DE CUISSON :
VOUS POUVEZ AUSSI FAIRE CUIRE VOTRE CHEVREUIL SUR LA PLANCHA.
IL SERA PLUS CARAMÉLISÉ...
UNE HISTOIRE DE GOÛT !



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 filet de chevreuil de 800 gr
- 150 gr de baies rouges
 - 1 oignon
 - 1 gousse d'ail
- 600 gr de pommes de terre
 - 1 branche de romarin
 - 10 cl de vin rouge
 - 300 gr de beurre
 - 1 cuillère à café de sucre



“Un vin rouge charpenté pour se marier au goût prononcé du gibier”

1 Billot de table bambou



2 Coffret 3 couteaux chef



3 Presse pommes de terre manuel