



CARRÉ DE CHEVREUIL, GÂTEAU DE POMMES DE TERRE JULIETTE DE LA MAISON BAYARD ET CHAMPIGNONS DU MOMENT

Ingrédients pour 2 personnes

- 600 gr de carré de chevreuil préparé (Picardie Venaison)
Demandez à votre boucher de le détailler, le dénervé et de la manchonner (garder les os et nerfs pour la sauce)
- 400 gr de pommes de terre Juliette des sables de la Baie de Somme de la Maison Bayard
- 200 gr de trompettes de la mort
- 200 gr de pieds de mouton
- 200 gr de chanterelles en tube
- 1 oignon taillé en mirepoix
- 1 carotte taillée en mirepoix
- 1 bouquet garni (queues de persil, 1 vert de poireau, 1 branche de thym, 1 feuille de laurier, 1 branche de cèleri)
- ½ litre de fond de veau
- 2 échalotes ciselées
- 2 gousses d'ail hachées finement
- Quelques branches de persil plat haché (réserver les queues pour le bouquet garni)
- 50 gr de beurre
- 100 gr de beurre clarifié
- 2 gr de sucre
- Huile de colza



Progression

Pour la sauce :

Faire revenir les parures, os de chevreuil, mirepoix de carotte et oignon avec le sucre dans 2 cuillères d'huile jusqu'à coloration.

Ajouter ½ litre d'eau, le fond de veau et le bouquet garni. Laisser frémir pendant 1 heure en écumant et dégraissant régulièrement.

Préparation du Gâteau de pomme de terre :

Les différentes variétés de champignons ne devront jamais être mélangées pendant toute la recette.

Éplucher et laver rapidement les champignons sans les laisser tremper dans l'eau. Égoutter soigneusement sur un linge propre.

Faire revenir séparément les différentes variétés de champignons dans une cuillère à soupe d'huile très chaude et les égoutter après cuisson.

Concasser les champignons en gros morceaux. Les faire revenir dans 10 gr de beurre, ajouter (1/3 de l'échalote, de l'ail et du persil haché).

Répéter l'opération précédente avec les trompettes et les pieds de mouton. Réserver le tout au frigo.

Éplucher et laver les pommes de terre. Les tailler en cylindres de 2 cm de diamètre avec un couteau.

À la mandoline, trancher des rondelles de 2 millimètres d'épaisseur. Ne pas les mettre dans l'eau afin de préserver l'amidon.

Faire revenir les rondelles de pommes de terre dans 75 gr de beurre clarifié, les rendre presque translucides.

Beurrer copieusement avec le reste du beurre clarifié un moule à charlotte d'environ de 8 cm de diamètre et 6 cm de hauteur.

Montage du gâteau de pomme de terre :

Disposer une première couche de pomme de terre au fond du moule en forme de rosace, remettre une couche de pomme de terre sur la rosace.

Monter les bords du monde à charlotte avec les pommes de terre en les faisant se chevaucher à la moitié. Renouveler l'opération jusqu'en haut du moule.

Disposer une couche de 2 cm de chanterelles au-dessus des pommes de terre, puis 2 cm de trompettes de la mort et finir avec les pieds de moutons. Presser le tout.

Terminer le gâteau avec deux épaisseurs de pommes de terre et border les bords à l'intérieur. Recouvrir le gâteau d'un aluminium et mettre au four 20 minutes à 190°C.

Après cuisson, laisser reposer quelques minutes et presser avec un autre moule de même diamètre.

Finition :

Filter le fond de gibier au chinois étamine. Faire réduire pour obtenir ¼ de litre de sauce, lier si nécessaire avec un peu de roux.

Cuisson du chevreuil :

Salier et poivrer le carrée de chevreuil, le saisir à feu vif dans une cuillère à soupe d'huile et 10 gr de beurre frais. Finir au four pendant 10 minutes à 180°C en arrosant régulièrement pendant la cuisson.

Sortir du four et laisser reposer un court instant sur une petite grille couvert d'un aluminium.

Démouler et couper le gâteau de pomme de terre aux champignons à l'aide d'un grand couteau à pain. Attention, opération très délicate.

Rectifier l'assaisonnement de la sauce, filtrer à nouveau et monter avec le reste du beurre.



Chef Stéphane GOURAULT
Château de Montvillargenne 369° Hôtel
Gouvieux Chantilly (60)