



## **CERF ET CHOUX**

### **Ingrédients pour 10 personnes**

- 2 kg dos de cerf maturé
- 2 choux chinois

#### Jus de cerf

- Pm carcasses de dos de cerf
- 2 échalotes
- 2 carottes
- 1 céleri branche
- 3 oignons
- Pm ail / thym
- Pm Poivre noir
- Pm baies de genièvre
- 2 litres de vin rouge

#### Purée choux romanesco / ail noir

- 1 chou romanesco
- 50 gr beurre
- 2 ail noir
- Pm charbon végétal

#### Saucisses cerf Pormonier

- 1 kg parures de cerf
- ½ chou frisé
- 1 céleri branche
- 1 carotte
- 12 g sel fin



#### Yaourt de noix

- Yaourt nature
- 1 litre de lait
- 200 gr de noix
  
- 4 gr poivre noir
- 20 gr de génépi
- 20 gr de cognac
- 20 gr de Porto rouge
- 1 boyau d'agneau

### **Progression**

#### Cerf :

Lever les filets de cerf sur le dos, leur donner une forme arrondie.

#### Jus cerf :

Colorer les carcasses dans de l'huile de pépin, ajouter un peu de sel. Ajouter du beurre afin d'uniformiser la coloration puis ajouter la Garniture Aromatique.

Dégraissier puis déglacer au vin rouge, réduire et mouiller en plusieurs fois à l'aide de la base Cerf.

Cuire puis passer et réduire.

#### Saucisses Pormonier :

Passer au hachoir (fine grille) les parures de cerf et le gras.

Tailler en petite brunoise tous les légumes puis les faire revenir dans un sautoir. Assaisonner la farce avec tous les éléments et légumes encore croquants.

Farcir les boyaux avec la farce et former des petites saucisses de 3-4 cm.

Pour la cuisson, faire suer les oignons émincés dans de l'huile de pépin, déglacer au vin blanc, mouiller au fond blanc. Ajouter les saucisses et les cuire 5 à 10 minutes.

#### Purée Choux romanesco/ ail noir :

Dans une chauffante mettre le chou romanesco préalablement tailler cuire 15 minutes.

Une fois cuits mixer et rajouter l'ail noir, assaisonner.

Réserver au frais puis débarrasser en pipette.

#### Condiment chou rouge :

Tailler le chou rouge finement. Cuire à l'étuvée.

Une fois tombé, déglacer au vinaigre de vin. Débarrasser puis hacher finement.

Pour finir l'assaisonnement y rajouter des noix concassées et de l'estragon haché.

#### Choux romanesco :

Tailler de petites sommités de chou romanesco. Les cuire à couvert dans une casserole. Les garder légèrement croquant.

#### Yaourt de noix :

Diviser le lait en deux : une partie à faire infuser dans une casserole avec les noix préalablement brûlées (sans ébullition). La deuxième partie et à mettre dans un cul de poule avec le yaourt.

Une fois froid, mélanger les deux préparations puis répartir dans les pots à yaourt.

Cuire pendant 8 heures à 40°C.

#### Dressage :

Dans un sautoir avec de l'huile de pépin, colorer la portion de cerf reposé. Puis le reprendre au sautoir et finir au beurre moussant, ail/thym.

Colorer les saucisses à la poêle et les glacer au jus de cerf.

Dans un sautoir faire tomber les feuilles de chou chinois avec le vinaigre de vin. Débarrasser.

Ajouter dans l'assiette le condiment chou rouge, les sommités de chou romanesco et des points de purée ail noir.



**Chef David LOISEL**  
***L'Orangerie du Château de Candie***  
472 rue de La Leysse  
73000 Chambéry