



## NOISETTE DE DOS DE CHEVREUIL CUIT ROSÉ, SAUCE GRAND VENEUR, CHOUX ROUGES CONFITS, POIRES AU TROUSSEAU, SPÄTZLI ET POMMES DE TERRE DOUCES

### Ingédients : pour 8 personnes

#### Pour le chevreuil

- 1 dos de chevreuil de 2,5 kg
- Sel fin, mignonnette
- Thym
- Geneviève
- Huile d'arachide

Lever les filets, bien les parer.

Concasser les os et les réserver pour la sauce.

Faire mariner les filets 1 heure et les tailler de 12 cm le long environ.

Les faire colorer dans une poêle avec de l'huile d'arachide bien chaude, juste quelques secondes de chaque côté pour ne pas les cuire.

Réserver.



#### Pour le Chou rouge

- |                              |                         |
|------------------------------|-------------------------|
| - 1 kg de chou rouge         | - 2 étoiles de badiane  |
| - 1 orange                   | - Gros sel              |
| - 1 pomme Elstar             | - 25 cl de jus d'orange |
| - 40 gr de cannelle en bâton | - 2 litres de vin rouge |

Tailler le chou rouge très finement, à la trancheuse ou à la mandoline.

Tailler les pommes et les oranges en fins quartiers et mélanger tous les ingrédients dans une casserole. Laisser mariner la nuit.

Faire cuire le tout pendant au moins 8 heures tout gentiment.

Retirer les pommes et les oranges, finir la cuisson dans une poêle antiadhésive pour bien concentrer le chou.

Réserver.

#### Pour les poires confites

- |                           |                               |
|---------------------------|-------------------------------|
| - 8 poires à cuire        | - 20 gr de cannelle           |
| - 1 litre de vin rouge    | - 2 étoiles de badiane        |
| - 250 gr de sucre semoule | - 7 cl de vinaigre balsamique |
| - 25 cl de jus d'orange   |                               |

Dans une casserole à fond épais, faire caraméliser le sucre semoule. Déglaçer avec le vinaigre balsamique, puis le vin rouge et faire bouillir.

Ajouter les poires et le reste des aliments, cuire à frémissement pendant 2 heures et laisser tirer au frais pendant 2 jours.

**Pour les Spätzli**

- 200 gr de farine
- 2 œufs
- 20 cl de lait entier
- Sel fin

Mélanger les ingrédients, laisser reposer 24 heures.

Dans de l'eau bouillante salée, passer à la râpe à spätzli la pâte à spätzli en laissant cuire 2 minutes.

Faire cette manipulation autant de fois que nécessaire.

**Pour les pommes de terre douces**

- 300 gr de pomme de terre douces
- 100 gr de pomme de terre Bintje
- 10 cl de lait entier

Éplucher les pommes de terre, les couper en morceaux.

Les faire cuire dans une casserole avec de l'eau à hauteur. Et 10 cl de lait entier.

Saler et mettre un papier sulfurisé dessus.

Une fois cuites, les égoutter et les passer au moulin à légumes.

**Finition**

Remettre à température tous les ingrédients et la sauce.

Pendant ce temps, cuire les noisettes de chevreuil 7 minutes et les tailler.

Dresser sur assiettes tous les ingrédients.

**Conseils du chef**

- Accord mets et vin : Aloxe Corton 1<sup>er</sup> cru Les Fournières, Domaine Antonin Guyon 2012.



**Chef Jacques BARNACHON**  
L'Etang du Moulin  
2 chemin de l'Etang du Moulin  
25210 Bonnétage