



## **FONDANT DE CHEVREUIL, CROUSTILLANT SARRASIN**

### **Ingrédients pour 4 personnes**

400 gr de cuissot (ou épaule) de chevreuil coupé en morceaux  
1 carotte  
1 branche de céleri  
1 oignon blanc  
½ tête d'ail  
1 bouquet garni  
2 dl de vin rouge  
2 dl de bouillon de volaille  
2cl d'huile neutre  
100 gr de beurre

#### *Pour les tuiles de sarrasin*

- 160 gr de beurre noisette  
- 180 gr d'eau  
- 15 gr de farine de sarrasin  
- 10 gr de sucre  
- 4 gr de sel

#### *Pour le dressage*

Grains de raisin blanc  
Copeaux de salsifis

50 gr de farine  
Baies de genièvre en poudre  
Noix de muscade râpée  
Sel & poivre

#### *Pour le chutney de raisin*

- 150 gr de grains de raisin blanc  
- ¼ litre de jus de raisin  
- 1 cuil. à soupe de miel d'acacia

Feuille de céleri



### **Progression**

#### *Pour le fondant de chevreuil*

Faire colorer les morceaux de chevreuil dans une cocotte avec un filet d'huile et une noix de beurre. Saler et poivrer. Ajouter les légumes (carotte, céleri, oignon, ail) préalablement épluchés et coupés en dés.

Parsemer de farine, sans mélanger, et mettre la cocotte au four à 180°C. Fais la farine torréfiée, remuer puis ajouter le bouquet garni, le vin rouge et le bouillon à hauteur.

Couvrir et faire cuire à feu doux pendant 1 heure.

Retirer les morceaux de chevreuil, les effiloche puis assaisonner de baies de genièvre en poudre et de noix de muscade râpée.

Passer la sauce au chinois, puis la laisser réduire à consistance sirupeuse. Vérifier et rectifier l'assaisonnement.

#### *Pour le chutney de raisin*

Faire revenir les grains de raisin blanc dans une poêle avec 1 cuillère à soupe de miel. Ajouter les jus de raisin et laisser compoter avant de mixer, puis réserver.

#### *Pour les tuiles de sarrasin*

Mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un fouet puis confectionner les tuiles dans une poêle antiadhésive chaude.

### **Dressage**

Placer une tuile de sarrasin au centre de l'assiette et y déposer une belle cuillère à soupe d'effiloché de chevreuil. Recouvrir d'une autre tuile, puis décorer avec quelques pointes de chutney de raisin, des copeaux de salsifis, du raisin frais et des feuilles de céleri.



**Chef Michel ROTH**

**Restaurant Bayview – Hôtel du Président Wilson**

Quai Président Wilson, 47 - 1201 Genève

**EURO-TOQUES France** - 20 rue Médéric – 75017 PARIS

[www.eurotoques.fr](http://www.eurotoques.fr) [secretariat@eurotoques.fr](mailto:secretariat@eurotoques.fr)