Euro-Toques France

FILET DE CHEVREUIL MARINÉ ET SPÄTZLE



Ingrédients pour 4 personnes

- 1 filet de chevreuil d'environ 800 gr
- 3 cl d'huile de pépins de raisin
- 1/2 litre de vin rouge
- 5 baies de genièvre
- 3 étoiles de badiane
- 1 bâton de cannelle
- 1 petite branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 3 échallions
- 3 cl de vinaigre de vin de pomme
- 30 cl de fond de veau
- 30 gr de beurre
- Sel et poivre du moulin
- 30 gr de gelée de groseille
- 30 gr de beurre
- 300 gr de Spätzle alsaciennes

Progression

Préparer la marinade en faisant bouillir le vin rouge.
Faire revenir les échallions grossièrement ciselés dans une poêle avec l'huile de pépins de raisin. Les laisser fondre quelques minutes, puis déglacer au vinaigre.
Ajouter les aromates : les baies de genièvre, la cannelle, la badiane, les feuilles de laurier entières et la branche de thym. Laisser cuire le tout environ 5 minutes et réserver.

Mettre la marinade dans une cocotte avec le filet de chevreuil et laisser mariner 48h avant de décanter.

Mettre le filet de chevreuil dans un sachet sous-vide et veiller à bien fermer hermétiquement à la machine sous-vide.
Plonger dans une grande casserole d'eau à 54°C pendant 1h30.

Pendant ce temps-là, ajouter le bouillon de veau et mettre à cuire sur feu moyen pendant 45 minutes.
Juste avant de servir le plat, ajouter la gelée de groseille et le beurre à la sauce pour obtenir une sauce gouteuse et brillante.
Rectifier l'assaisonnement si besoin.

Mettre à cuire les Spätzle pendant 18 minutes dans l'eau avec 2 cuillères à soupe de vinaigre blanc. Rincer et servir immédiatement.

Dressage

À servir à l'assiette avec les Spätzle et le filet de chevreuil coupé finement sur le dessus.
Mettre un peu de sauce sur les côtés et le reste en saucière sur la table pour plus de gourmandise et convivialité.

Vous pouvez mettre un petit tour de moulin au dernier moment et l'assiette est prête à être dégustée.
Il me reste à vous souhaiter un très bon appétit.



Chef Pascal HUE
L'Escale de Lupin
1 rue Les Fontaines
17780 Saint-Nazaire-sur-Charente