FILET DE CERF *SAVEURS SAUVAGES D'ARIÈGE*, GNOCCHIS DE COURGE, PURÉE DE PANAIS, POIRE RÔTIE AU MIEL ET BALSAMIQUE, GIROLLES AU BEURRE, JUS CORSÉ AU VIN ROUGE ET MISO BLANC



Ingrédients : pour 6 personnes

- 6 filets de cerf *Saveurs Sauvages d'Ariège*
- 60 gr de beurre
- 5 cl d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Gnocchis de courge
500 gr de courge
300 gr de farine
40 gr de parmesan
Sel et noix de muscade

Purée de panais
1 kg de panais
300 gr de crème liquide 35%
Sel

Poires rôties au miel et balsamique
3 poires à chair ferme
30 gr miel liquide de fleurs
3 cl de vinaigre balsamique
Sel

Giroles au beurre et échalotes
600 gr de giroles fraîches
2 échalotes
50 gr de beurre
Sel et poivre du moulin

Jus de cerf au vin rouge et miso blanc
Parures de cerf
1 Poireau
2 Carottes
1 branche de céleri
2 oignons
3 feuilles de laurier
50 cl de vin rouge
40 cl de Miso blanc

Progression

Parer les filets de cerf et réserver les parures pour la sauce.
Assaisonner les filets avant de les saisir à feu vif avec un filet d'huile d'olive.
Ajouter le beurre et arroser à la cuillère. Cuire selon épaisseur des filets.
Réserver et laisser reposer avant de trancher.

Cuire la courge au four et récupérer la chair et mettre à égoutter. Écraser finement, incorporer la farine, le parmesan et assaisonner de sel et noix de muscade. Mélanger bien avant de former les gnocchis.
Les mettre à cuire dans une eau bouillante salée. Une fois remontés à la surface, les mettre à égoutter, puis les colorer au beurre au moment du service.

Éplucher les panais et les mettre à cuire à la vapeur jusqu'à tendreté.
Chauffer la crème et mixer avec les panais. Rectifier l'assaisonnement. Passer au tamis pour obtenir une purée bien lisse.

Peler les poires et les tailler en cubes réguliers. Les déposer dans un plat. Ajouter un filet de miel, quelques gouttes de vinaigre balsamique et une pincée de sel. Enfourner à 180°C pendant 10 minutes.
En fin de cuisson, arroser avec le jus de cuisson et réserver tiède.

Nettoyer les giroles. Ciseler finement les échalotes et les faire revenir dans le beurre sans coloration.
Assaisonner et terminer avec une noisette de beurre.

Pour la sauce, faire colorer les parures de cerf dans un rondeau. Ajouter le poireau, les carottes, le céleri et les oignons. Faire suer et légèrement caraméliser.
Ajouter le laurier et déglacer au vin rouge. Laisser réduire, puis mijoter pour extraire les arômes.
Passer au chinois fin et remettre sur le feu. Incorporer le miso blanc et laisser réduire jusqu'à obtenir une sauce nappante et brillante. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire

Dressage

Prendre des assiettes chaudes et disposer une bande fine de purée de panais et poser délicatement les légumes et gnocchis par-dessus.
Tailler les filets de cerf en sifflet et disposer un morceau debout dans l'assiette avec la couleur de cuisson visible.
Servir le jus corsé au moment du service et poser le reste sur table en saucière.



Cheffe Pamela SIMOES ROMUAL POLITO
Le Carré de l'Ange
Palais des Évêques – Saint-Lizier (09)