LE CHEVREUIL

LE CHEVREUIL

Poêlé sauce poivrade « poivre rouge et genièvre »
Pour 4 personnes

Eléments principaux

Filet de chevreuil	4 pièces de 120 g
Beurre	50 g
Huile d'olive	20 g
Genièvre	2 g
1 gousse d'ail, sel, poivre	

Eléments de la base poivrade

Os de chevreuil concassés	500 g
Oignon	1 pièce
Echalote	2 pièces
Carotte	1 pièce
Céleri branche	1 branche
Tomate	300 g
Concentré de tomate	20 g
Vin rouge	1 litre
Bouquet garni	1 pièce
Ail	4 gousses
Genièvre	5 grains
Poivre noir	10 grains
Gros sel	Quantité suffisante

Eléments de la sauce poivrade

Bouillon de volaille	600 g
Sang de porc	30 g
Poivre concassé	½ cuillère à soupe
Genièvre concassé	½ cuillère à soupe
Vinaigre de vin	30 g
Sucre	5 g
Beurre	50 g

Eléments de finition

Poivre rouge (baies)	10 g
Genièvre	1 g

Préparation de la sauce poivrade :

- Mettre le vin dans une casserole, le porter à ébullition et le faire flamber.
- Dans une cocotte, faire revenir à l'huile d'olive une brunoise de carotte, oignon, échalote, céleri, tomate et ail.
- Mettre à égoutter dans la même cocotte, remettre de l'huile l'olive et colorer les os concassés.
- Ajouter le concentré de tomate, le bouquet garni, mouiller avec le vin rouge. Ajouter les baies de genièvre, le poivre noir en grains, le gros sel et laisser cuire doucement pendant 3 heures.
- Puis passer le tout au chinois.

Finition de la sauce poivrade :

- Mettre le bouillon de volaille dans une casserole, le faire réduire d'un quart et l'ajouter dans la cuisson du chevreuil, laisser mijoter doucement pendant 30 minutes.
- Préparer la gastique.
- Mettre le sucre avec un peu d'eau dans une sauteuse, le cuire jusqu'à obtention d'un caramel blond et déglacer avec le vinaigre.
- Ajouter le tout à la sauce, lier avec le sang de porc et finir la sauce avec le beurre.

Préparation et cuisson du chevreuil :

- Assaisonner les filets de chevreuil et les mettre à colorer dans un sautoir avec de l'huile d'olive et du beurre.
- Cuire de chaque côté pendant 3 minutes,
- Egoutter sur une grille.

Dressage et finition :

- Napper le filet de chevreuil de sauce poivrade, parsemer dessus de poivre rouge et de genièvre concassé.
- Déposer le filet de chevreuil au centre de l'assiette et ajouter à côté de la sauce poivrade.

Frédéric Anton