

Chevreuil strudel de pommes de terre au kimchi

durée totale **150 min.** 60 min. temps de préparation 90 min. temps de cuisson

INGRÉDIENTS

10 portions

Pour le strudel :

- 900 g** de pommes de terre
cireuses, pelées et
coupées en gros dés
- 80 ml** Sauce chili épicée pour
Kimchi Kikkoman
- 4** feuilles de pâte à strudel
(env. 25 x 30 cm)
- 100 g** de beurre fondu
- 21 g** de jaune d'œuf (env. 2
œufs moyens)
- 60 ml** de lait entier
- 10 g** de graines de sésame

Pour la sauce :

- 50 ml** Sauce soja fermentation
naturelle Kikkoman
- 60 ml** de vinaigre balsamique
- 60 g** de moutarde moyenne
- 60 g** de miel
- 100 ml** d'huile de noix

Pour la salade :

- 20 g** de beurre
- 800 g** de poires, coupées en
quartiers
- 100 ml** de vin blanc
- 200 g** de mâche, prête à servir

En complément :

- 60 ml** d'huile végétale
- 1,6 kg** de selle de chevreuil,
parée
- Sel
- Poivre
- Cresson rouge

PRÉPARATION

Étape 1

Préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante).
Faire bouillir les pommes de terre dans de l'eau
salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les écraser
grossièrement et les mélanger à la sauce chili au
Kimchi Kikkoman. Disposer deux feuilles de pâte en
les badigeonnant de beurre fondu. Déposer le
mélange de pommes de terre sur le tiers inférieur
du côté le plus long. Replier légèrement les côtés et
rouler fermement. Dorer avec le jaune d'œuf
mêlé au lait. Saupoudrer de graines de sésame
et cuire au four pendant environ 30 minutes
jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Étape 2

Pour la vinaigrette, mélanger la sauce soja
Kikkoman, le vinaigre balsamique, la moutarde et
le miel dans un récipient haut à l'aide d'un mixeur
et ajouter lentement l'huile de noix. Ajouter
lentement l'huile de noix et réserver.

Étape 3

Faire fondre le beurre dans une poêle à feu moyen.
Ajouter les quartiers de poire et les faire sauter
pendant environ 1 minute, en fonction de leur
maturité. Déglacer avec le vin et laisser réduire
pendant 1 à 2 minutes.

Étape 4

Pour cuire la chevreuil, faire chauffer l'huile dans
une grande poêle à frire (ou idéalement sur une
plaque à griller). Saisir la selle de tous les côtés
pendant 3 à 4 minutes. Assaisonner de sel et de

poivre, puis rôtir au four à 160 °C (chaleur supérieure/inférieure) pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que la viande soit à point (température à cœur d'environ 54 °C).

Étape 5

Couper le strudel en tranches et le chevreuil en médaillons. Disposer la mâche et les poires sur des assiettes et les arroser de vinaigrette. Déposer le cerf et le strudel sur le dessus et servir. Garnir éventuellement de cresson rouge.