

Râble de cerf, blettes et salsifis

durée totale **120 min.** 45 min. temps de préparation 50 min. temps de cuisson 25 min. temps de repos

INGRÉDIENTS

10 portions

Cerf:

- 1,2 kg** de râble de cerf, prêt à cuire
 - 200 g** de filet de poulet, haché grossièrement
 - 1** œuf
 - 150 ml** de crème liquide
 - 30 g** de persil, haché
 - 200 g** de champignons sauvages, en dés
 - 700 g** sel
 - 700 g** poivre
 - 700 g** de blettes (feuilles uniquement, réserver les tiges)
 - 500 g** de pain tramezzini
 - 100 ml** d'huile végétale
- Purée:**
- 500 g** de céleri-rave, en dés
 - 50 ml** de crème liquide
 - Sel
- Pour les légumes:**
- 50 ml** d'huile d'olive
 - 400 g** de tiges de blettes, en tronçons
 - 400 g** de salsifis noirs, pelés, en tronçons
 - 100 g** d'oignon, en quartiers
 - 1 litre** de fond de gibier
 - 200 ml** Sauce soja sucrée Kikkoman
 - 10 g** de fleur de maïs
- Garniture:**
- 50 g** de pimprenelle

PRÉPARATION

Étape 1

Farce fine: Refroidir le poulet 10 min au congélateur (très froid mais non congelé). Mixer au cutter avec l'œuf, la crème et le persil. Passer au tamis. Sauter les champignons à feu vif 1 min. Incorporer les champignons refroidis à la moitié de la farce. Assaisonner, réserver au frais.

Étape 2

Blettes: Blanchir les feuilles 30 sec. Éponger, couvrir d'un linge et aplatir légèrement au rouleau.

Étape 3

Montage: Tartiner les feuilles de blettes avec la farce nature. Envelopper le cerf. Étaler le tramezzini, napper de farce aux champignons et enrouler autour du cerf.

Étape 4

Purée: Cuire le céleri à l'eau salée 20 min. Égoutter, mixer lisse avec la crème et le sel.

Étape 5

Légumes: Suer les tiges de blettes, les salsifis et l'oignon à l'huile 3–5 min sans coloration. Mouiller au fond de gibier, réduire 10 min. Ajouter la Sauce Kikkoman pour riz - douce. Lier à la fleur de maïs délayée.

Étape 6

Cuisson viande: Préchauffer à 160 °C (ventilé).

Colorer le cerf en croûte sur toutes les faces à la poêle (4–5 min). Enfourner sur grille environ 10 min. Température à cœur cible : 50 °C. Repos 5 min (montée à 56 °C). Trancher.

Étape 7

Dressage: Déposer légumes et sauce, ajouter la purée. Placer le cerf, garnir de pimprenelle.