KIKKOMAN

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
	sel
	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.