



FILET DE CERF ET SA GARNITURE D'AUTOMNE

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 filets de cerf (120 à 150 gr. par p.)
- 500g de petits cèpes frais
- 1 petit bouquet de persil
- 4 gousses d'ail
- sel marin, poivre du moulin
- Beurre à cuire
- Confiture d'airelles
- Fond de gibier pour la sauce
- Vin rouge

Recette :

1. Saler et poivrer les filets de cerf. Les saisir 1 à 2 min. de chaque côté dans du beurre à cuire. Veiller à ce que la viande reste rose à l'intérieur.
2. Réserver au chaud les filets. (70°)
3. Déglacer la poêle avec un peu de vin rouge. Réduire et ajouter le fond de gibier. Réserver la sauce.
4. Pendant ce temps, nettoyer soigneusement les cèpes. Les faire dorer dans du beurre à feu assez vif. (Pour de plus grandes quantités, procéder par portions afin que les champignons ne rendent pas d'eau.)
5. Parsemer avec l'ail et poursuivre la cuisson 5 min. à feu doux, en mélangeant.
6. Réserver le tout au chaud. Ajouter le persil finement haché avant de servir.

Oignons grelots glacés au vin rouge.

Ingrédients :

- 500g d'oignons grelots
- 3cs d'huile d'olive
- 150ml de vin rouge
- 50g de beurre
- 2cs de sucre
- sel, poivre du moulin

Recette :

1. Jeter les oignons grelots non pelés dans l'eau bouillante pendant une bonne minute puis les égoutter. Les oignons peuvent maintenant être extraits de leur peau.
2. Faire fondre le beurre (50g) avec le sucre dans une large poêle et laisser caraméliser.
3. Mouiller avec le vin rouge. Laisser cuire à petit feu jusqu'à ce que le sucre caramélisé soit fondu.
4. Ajouter les petits oignons. Laisser cuire à découvert, en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le vin rouge soit pratiquement complètement réduit et que les petits oignons soient recouverts d'une couche de sirop, c'est-à-dire glacés. Réserver le tout au chaud.



Purée de céleri et pommes de terre.

Ingrédients :

- 500g de céleri
- 250g de pommes de terre
- 1 petits bouquets de persil
- 100ml de crème entière
- 50g de beurre
- sel et poivre du moulin
- 1cs de persil

Recette :

1. Peler le céleri et les pommes de terre et les déliter en petits morceaux égaux. Cuire les légumes dans un peu d'eau salée. égoutter, remettre dans la casserole et laisser sécher sur la plaque éteinte.
2. Entre temps, hacher finement le persil.
3. Cuire la crème et le beurre dans une casserole. Passer le céleri et les pommes de terre au passe vite dans la crème chaude
4. Ajouter le persil et bien mélanger le tout. Assaisonner de sel et poivre.

Présentation

Dresser les filets de cerf sur une assiette chaude. Ajouter les cèpes, les oignons grelots, la purée de céleri et pommes de terre et les airelles préalablement chauffées.

Octobre 2008 – Michel Pahud, Raymond Pesato, Arno Wolfensberger