

Filet de chevreuil sauce groseille, mousseline de céleri, paillasson de pommes de terre

pour 4 personnes

Ingrédients :

■ **Filet de chevreuil** : 1 kg, os de gibier, 1 oignon, 1 carotte, 1 l de Côte du Rhône, vert de poireaux, ail, clous de girofle, thym et laurier.

■ **Sauce** : 2 cuillères à soupe de gelée de groseille, ½ litre de fond de gibier, 1 échalote, 25 cl de Côte du Rhône, sel, poivre et fécule de pommes de terre.

■ **Mousseline de céleri** : 1 céleri moyen, 2 cuillères à soupe de riz, ½ litre de lait, sel et poivre. Une cuillère à soupe de crème épaisse et 50g de beurre.

■ **Fricassée de pleurotes** : 300g de pleurotes, ½ échalote hâchée, beurre.

■ **Paillasson de pommes de terre** : 4 pommes de terre de type « Charlotte », ½ cuillère à soupe de farine, 1 oeuf, 2 cuillères à soupe de persil hâché, sel, poivre et ½ jus de citron.

Préparation :

■ **Fond de gibier :**

Mettre les os, préalablement concassés, à mariner pendant une nuit dans le Côte du Rhône. Les égoutter puis les faire rôtir au four très chaud. Dans la marinade, ajouter la garniture aromatique (oignon, carotte, poireaux, ail, épices) puis ajouter les os très dorés. Ajouter ensuite 1 cuillère à café de concentré de tomates. Laisser mijoter pendant environ 1 heure et demi. Ensuite passer le fond dans une passoire fine et laisser réduire le fond d'environ un quart. Réserver.

■ **La sauce :**

Dans une casserole, faire réduire à sec 25 cl de Côte du Rhône avec l'échalote. Ajouter le fond de gibier et la gelée de groseille. Assaisonner et rectifier l'onctuosité avec un peu de fécule délayée dans un peu d'eau.

■ **Mousseline de céleri :**

Couper le céleri, préalablement citronné, en cube. Dans une casserole, ajouter au céleri, le riz, le lait, sel et poivre puis amener à ébullition. Faire ensuite mijoter lentement, en remuant régulièrement. Une fois le céleri cuit, passer la mousseline au presse-purée. Crémier légèrement et monter au beurre juste avant de servir.

■ **Paillasson de pommes de terres :**

Dans un bol, incorporer à la farine, l'oeuf, le persil, le jus de citron, le sel et le poivre, afin d'obtenir une pâte relativement épaisse. Râper les pommes de terre (comme pour une salade de carottes) et les incorporer dans la pâte. Dans une poêle, former dans un peu d'huile et de beurre une fine galette que vous ferez dorer de chaque côté, comme pour une crêpe.

■ **Le chevreuil :**

Parer le filet de chevreuil et le ficeler de façon à obtenir de petites noisettes que vous découperez. Les faire saisir en aller et retour puis les réserver. Passer-les au four avant de servir. Dresser sur un plat, sur un lit de fricassée de pleurote, et napper de sauce.

Vin conseillé: Saint-Joseph, Croze-Ermitage ou Côte Rôtie, suivant les budgets.

Bon appétit !

Recette proposée par :

Restaurant Le Petit Robinson

François Aubertin

24, rue Raymond Poincaré

88000 Epinal

03.29.34.23.51