

## Gibiers

# Filet de chevreuil rôti et sauce au chocolat guanaja, pulpe et copeaux de châtaigne



**3h08**   **1h50**   **18 min**   **1h**   **354**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

### Étape 1

Préparation de l'appareil à tuile

- 1 Mélanger dans un saladier le sucre, la farine et la poudre de noisette.
- 2 Faire fondre le beurre et l'ajouter dans le saladier.
- 3 Bien mélanger le tout ensemble puis racler les bords à l'aide d'une maryse.
- 4 Filmer au contact et placer le saladier pendant une heure au réfrigérateur .

### Étape 2

Réalisation de la pulpe de châtaignes

- 1 Prendre les châtaignes cuites sous vide et en garder quatre de côté.
- 2 Les mettre dans une casserole et les couvrir de bouillon de volaille.
- 3 Porter à ébullition puis baisser à frémissement.
- 4 Laisser cuire une dizaine de minutes pour faciliter le mixage.
- 5 Pendant ce temps, tailler les châtaignes gardées

Ingrédients  
pour 4 personnes

#### Ingrédients pour la tuile noisette

50 g **Sucre semoule**  
15 g **Farine**  
50 g **Noisette(s) en  
poudre**  
15 g **Beurre**

#### Ingrédients pour la pulpe de châtaignes

250 g **Châtaigne**  
40 cl **Bouillon de volaille**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

#### Ingrédients pour la mouseline de céleri

400 g **Boule de céleri**  
20 cl **Lait demi-écrémé**  
20 cl **Bouillon de volaille**  
40 g **Beurre**  
1 **Sel**

entières avec la mandoline pour réaliser des copeaux et réserver sur une assiette.

- 6 Une fois les châtaignes cuites, à l'aide d'une écumoire, placer les châtaignes dans la cuve du blender et ajouter un peu de bouillon de volaille.
- 7 Commencer à mixer et allonger la purée en continuant à verser du bouillon de volaille.
- 8 On cherche à obtenir une texture souple mais pas trop liquide.
- 9 Placer le tamis sur un saladier et passer la purée en vous aidant d'une corne ou d'une maryse pour la rendre bien lisse.
- 10 Débarrasser la pulpe de châtaigne dans une casserole et rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre.
- 11 Filmer la purée au contact puis la réserver à température ambiante.

**1 Poivre**

**Ingrédients pour le chevreuil**

600 g **Filet(s) de chevreuil**  
3 c. à soupe **Huile d'arachide**  
1 **Sel**

**Ingrédients pour la sauce guanaja**

25 cl **Fond de gibier**  
20 g **Beurre**  
1 **Chocolat noir**

### Étape 3

#### Préparation de la mousseline de céleri

- 1 Parer le céleri boule afin de retirer la peau à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 L'émincer grossièrement.
- 3 Placer le céleri dans une casserole et couvrir avec le lait et le bouillon de volaille.
- 4 Porter le tout à ébullition et cuire le céleri jusqu'à ce qu'il soit fondant.
- 5 Les morceaux de céleri doivent s'écraser sans résistance entre vos doigts. S'il n'est pas assez cuit, votre mousseline aura une texture granuleuse.
- 6 Égoutter le céleri avec l'écumoire et le mixer au blender afin de réaliser la mousseline.
- 7 Ajouter le beurre et rectifier la consistance si nécessaire avec un peu de bouillon de cuisson de manière à avoir une texture souple et crémeuse.
- 8 Rectifier aussi l'assaisonnement avec du sel et du poivre et la débarrasser dans une casserole.
- 9 Filmer la mousseline au contact puis la réserver à température ambiante.

### Étape 4

#### Cuisson des tuiles

- 1 Préchauffer un four à 200°C (Th.7).
- 2 Déposer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie.
- 3 Sortir l'appareil à tuile du réfrigérateur.
- 4 Former des petites boules avec l'appareil. Les poser en quinconce sur la plaque puis enfourner pendant 7 minutes.
- 5 Attention à bien les espacer car l'appareil s'étale durant la cuisson.
- 6 Lorsque les tuiles sont suffisamment colorées, les sortir du four et les laisser refroidir à température ambiante.

## Étape 5

### Cuisson du chevreuil

- 1 Préchauffer un four à 180°C (Th.6).
- 2 S'assurer que le morceau de filet de chevreuil est bien ficelé.
- 3 Faire chauffer un sautoir avec un filet d'huile d'arachide.
- 4 Saler la viande, la déposer dans le sautoir puis la colorer sur toutes ses faces. Couvrir.
- 5 Placer le sautoir au four et laisser compter 6 à 8 minutes pour une cuisson rosée sur des pavés de 150 grammes.
- 6 Sortir le filet du four, le placer sur une grille et le recouvrir de papier aluminium pour le laisser reposer.
- 7 Le temps de repos va permettre à la viande de s'attendrir et le sang va pouvoir se diffuser sur toute la surface.

## Étape 6

### Préparation de la sauce guanaja

- 1 Faire chauffer le fond de gibier et le monter au beurre en ajoutant le beurre en parcelles petit à petit.
- 2 Terminer la sauce en la liant avec le chocolat guanaja 70%.
- 3 Attention à ne pas faire bouillir la sauce car le beurre et le chocolat risqueraient de se dissocier du fond.
- 4 Maintenir la sauce au chaud.

## Étape 7

### Finition de la cuisson du chevreuil

- 1 Enlever les morceaux de ficelle du filet de chevreuil.
- 2 Faire chauffer le sautoir sur feu moyen avec une grosse noisette de beurre. Y ajouter le filet de chevreuil.
- 3 Arroser la viande pour bien la nourrir et la remonter en température.

## Étape 8

### Dressage

- 1 Réchauffer la pulpe de châtaigne sur feu doux.
- 2 Il est important de la chauffer délicatement en ajoutant un peu de bouillon de volaille ou d'eau car elle accroche très rapidement.
- 3 Réchauffer la mousseline de céleri sur feu doux.
- 4 Couper le filet de chevreuil en médaillons.
- 5 Napper de sauce guanaja le milieu de l'assiette.
- 6 Dresser la viande sur la sauce.
- 7 Déposer des noisettes de mousseline de céleri à côté de la viande et dresser des morceaux de châtaigne dessus.
- 8 Décorer la viande avec des petits morceaux de tuile aux noisettes.
- 9 Faire un trait de pulpe de châtaigne sur l'assiette et servir.

