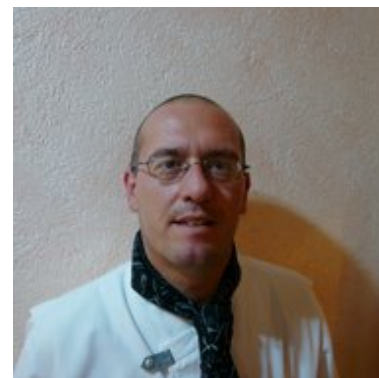


Entrecôte de cerf en pâte brioche et sa garniture d'automne



Roberto Biaggi

Restaurant Le Lac
1342 Le Pont



Né en 1971, Roberto Biaggi est, avec son épouse Sylviane, patron du Restaurant du Lac, à Le Pont. Il est père de 2 enfants, Florian 10 ans et Louis 8 ans.

Après un apprentissage de cuisinier à l'École militaire de Herisau, il a été durant 7 ans instructeur à Thoun, à l'école de chef de cuisine.

Chef de cuisine diplômé, il est également expert aux examens CFC/AFP de cuisinier.

Membre de La Guilde depuis 2010, il est entré dans la Confrérie du poisson d'or en 2013.

INGRÉDIENTS

Recette pour 4 personnes

600gr entrecôte de cerf (pac)
farce
4 tranches de jambon cru
20gr d'huile d'arachide
sel, poivre

Pâte à brioche 500g

27g de levure
23g de sucre
30g de lait entier
95g oeuf pasteurisé
230g farine fleur (550 type)
4g de sel
95g de beurre
25g oeuf pour badigeonner

Farce de viande

PRÉPARATION

Médallions de cerf en brioche

Couper les médallions à 150gr par pièce. Saler, poivrer la viande, faire rôtir dans l'huile, les marquer, retirer et les mettre sur une grille, laisser refroidir

Avec les feuilles de jambon et la farce couvrir le médaillon complètement

Étaler la pâte brioche et chemiser le tout.

Badigeonner avec l'œuf (salé), mettre au four à air chaud 180°, 8-12 minutes selon l'épaisseur de la pâte.

Dresser soit coupé ou entier sur le miroir de sauce.

Préparation de la pâte à brioche

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Entrecôte de cerf en pâte brioche et sa garniture d'automne



100g de chair de veau hachée fin
50g de chair de cerf
50g de foie gras
60g de blanc d'oeuf
1pc oeuf entier
40g de crème 35%
10g persil plat
10g échalotes hâchées
1g ail
sel et poivre

Sauce chasse 1 litre

15g huile de tournesol
1kg os de gibier avec viande
200g pied de veau
100gr parure de gibier
25g mirepoix
20g purée de tomates
5dl eau
2dl vin blanc
2,5dl fond de gibier
épices
2gr baies de genièvre
sel, poivre blanc
30gr de farine
20gr de beurre

Marrons caramélisés

400gr châtaignes entières pelées
congelées
60gr jus de pommes doux
60gr sucre caramélisé
1gr zeste de citron
1gr zeste d'orange

Choux rouge braisé

480g chou rouge paré
72g pommes vidées
60g vin rouge
12g vinaigre de vin rouge
8g huile de tournesol, high oleic
24g oignons pelés
120g bouillon
0,4 sachet d'épices
10g riz vialone
32g jus d'orange pressé frais

Délayer la levure en un peu de lait

Pétrir le mélange de lait, œuf entier, la farine et le sel jusqu'à obtention d'une pâte

Ajouter le beurre, réserver la pâte 6-8 heures au frais .

Préparation de la face de viande

Passer au cutter (mixer), assaisonner et à la fin passer au tour

Préparation de la sauce chasse

Chauffer l'huile, rôtir lentement les os de gibier, pied de veau et les parures

Ajouter la mirepoix, laisser prendre la couleur

Dégraissier, ajouter la purée de tomates

Déglacer 2-3 fois

Cuire pendant 3 heures (frémir) ajouter le sachet d'épices 1 heure avant de passer le tout

Passer au chinois, lier avec le roux

Rectifier l'assaisonnement

Passer au chinois étamine

Préparation des marrons caramélisés

Laver les zestes de citron et d'orange

Mettre les châtaignes, le jus de pomme, le sucre, les zestes dans un sachet pour cuisson sous-vide, faire le vide à 99%

Cuire au combistreamer à 97° (sur vapeur 25 minutes)

Refroidir immédiatement dans l'eau glacée

Régénérer sous-vide ou dans une casserole

Préparation de choux-rouge braisés

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Entrecôte de cerf en pâte brioche et sa garniture d'automne



4g sel
poivre blanc du moulin
16g Birnel

Poires

4 poires Belle Louise
10gr canelle
250gr de sucre
1 demi citron
1lt eau

Mousses aux myrtilles

Pour 10 personnes

150gr de sucre
5pc blanc d'oeufs
400gr pulpe de fruit
200g crème 35%

Couper finement le chou rouge à la mandoline ou à la machine

Couper les pommes en quatre, puis en fines tranches

Hâcher les oignons

Préparer le sachet d'épices avec des feuilles de laurier, des clous de girofle, des baies de genièvre et des grains de poivre

Mariner le chou rouge avec les tranches de pommes, le vin rouge et le vinaigre de vin rouge pendant 3 heures

Chauffer l'huile de tournesol dans une braisière

Ajouter les oignons et faire suer

Ajouter le chou rouge avec la marinade, bien mélanger et faire suer

Déglacer avec le bouillon, ajouter le sachet d'épices et le riz Vialone, puis bien mélanger

Braiser à couvert au four à 175°C jusqu'à cuisson complète

Pendant le braisage, remuer souvent et ajouter un peu de liquide si nécessaire

Peu avant la fin de la cuisson, ajouter le jus d'orange et le birnel, puis terminer le braisage

Retirer le sachet d'épices et rectifier l'assaisonnement

Garniture de poires

Peler les poires

Cuire dans le sirop

Couper à moitié

Dresser en éventail

Mousse aux myrtilles

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Entrecôte de cerf en pâte brioche et sa garniture d'automne



Battre les blanc d'oeufs et le sucre en neige

Ajouter la puple

Incorporer la crème

Dresser

Ce met pourra être dégusté comme menu du jour au Restaurant de la Guilde "Au Premier"

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

