

# Selle de chevreuil suisse / jus de chasse réduit / purée de céleri à la vanille / fruits rouges déshydratés / papier cassis

L'ARENÉ  
GOURMANDE



## Ben & Léo

Café de la Fonderie  
Route de la Fonderie 11  
1700 Fribourg



## Hauptgericht

 4 personen

## INGRÉDIENTS

1 selle de chevreuil suisse  
1 céleri  
crème / beurre  
sel / poivre  
1 bâton de vanille bourbon  
fond de chasse  
genièvre, girofle, poivre noir  
jus de cassis

## PRÉPARATION

Ben & Léo vous présentent un plat imaginé à partir d'un vin sélectionné par Fabrice Simonet : Diolinoir (cépage typiquement suisse, puissant, tannique, savoureux).

1/ Marquer la selle de chevreuil (retirer les filets mignons au préalable) dans un mélange de beurre et d'huile bien chauds. Bien la colorer puis la placer au four à 200°C durant 5'-6' puis laisser tirer 20' à 70°C.

2/ cuire le céleri en morceaux dans du lait avec la moitié du bâton de vanille puis mixer avec un noix de beurre et de crème ainsi que l'autre moitié du bâton de vanille, saler et poivrer.

3/ faire réduire votre fond de chasse jusqu'à une consistance sirupeuse. Le monter au beurre.

4/ Lever les entrecôte de la selle, couper et dresser sur la purée de céleri, un pétale de fraise suisse déshydratée, le papier cassis et un trait de jus de chasse.

**Bonne dégustation !**

PARTENAIRES DE L'ARENÉ GOURMANDE

