

La ballotine de gibier de la région préparée dans son entier, jus de civet au sang et déclinaison de choux



Damien Germanier

Restaurant Damien Germanier
Rue du Scex 33
1950 Sion

Jeune restaurateur d'europe (JRE)



Damien Germanier est un chef étoilé, installé à Sion depuis plus de 10 ans. Proposant une cuisine gastronomique décontractée, il travaille en circuit court avec les producteurs et chasseurs de sa région, dans une démarche éthique.

4 personnes

INGRÉDIENTS

Civet

500g de civet d'épaule et de flanc
1 lt de vin rouge
2 gousses d'ail
1 grosse échalote
1 carotte
1 cs de concentré de tomates

Roulade

tranches de lard
tranches fines de cuisse de gibier (noisette)

Jus

1dl de vin rouge
2dl de jus de civet
2cs sang

PRÉPARATION

Journée de la cuisine éthique - Recette à 4 mains

Damien Germanier cuisine avec Stéphane Décotterd, Maison Décotterd, dans le cadre de la journée dédiée à la cuisine éthique le 1er novembre

Civet

- Réaliser un civet avec les morceaux d'épaule et de flanc. 500 g de viandes en gros cubes et 1 litre de vin rouge, laisser mariner le civet 48 h .
- Égoutter , saler et colorer les morceaux. Ajouter 2 gousses d'ail, 1 grosse échalote, 1 carotte pelée et coupée en cubes.
- Ajouter 1 cuillère a soupe de concentré de tomates
- Déglacer avec la marinade et de l'eau à hauteur. Donner une ébullition et cuire en cocotte à feu doux durant 3h environ .
- Émietter les morceaux, mixer la sauce et les légumes. Incorporer la viande. Assaisonner.
- Laisser refroidir

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



La ballotine de gibier de la région préparée dans son entier, jus de civet au sang et déclinaison de choux



Tuiles

40g purée de courge
10g blanc d'oeuf
10g farine de riz
1g maïzena
sel

Garniture

choux de bruxelles
choux rouge
choux vert
(quelques feuilles)

Roulade

- Étaler des tranches de lard fumé finement tranchées sur un papier film
- Recouvrir de tranches fines cuisse de gibier (noisette par exemple)
- Étaler le civet froid agrémenté d'un blanc d'œuf mixé pour 500g
- Disposer un morceau de selle juste saisi au centre. Bien serrer le film.
- Cuire 15 minutes en vapeur à 80°C.
- Trancher, maintenir en température.

Jus

- Réduire 1 dl de vin rouge quasi à sec.
- Ajouter 2 dl de jus de civet
- Lier au moment avec un tout petit peu de sang (2 cuillères à soupe).

Tuiles

- 40g purée courge, 10g blanc œufs, 10g farine riz, 1g maizena, sel
- Cuire à 140 °C
- Réaliser des tuiles feuilles.

Choux

- Cuire quelques feuilles de Bruxelles, de choux verts et choux rouges détaillés en petit morceaux pour la garniture

Dressage

- Jolie tranche de civet au centre, napée de sauce
- Choux autour, tuile sur le dessus
- Râper un peu de viande séchée sur le dessus au moment de l'envoi

Déguster et savourer !

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

