

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



Ben & Léo

Café de la Fonderie
Route de la Fonderie 11
1700 Fribourg



Plat principal

4 personnes

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'ARÈNE GOURMANDE

