



## Filet de Chevreuil, Girolles et Purée de Céleri, Sauce Poivrade

### Ingrédients pour 10 couverts

<b>Demi-Glace Naturelle CHEF®</b>	1 l	Beurre	300 g
Selle de chevreuil	2 pièces	Vin rouge	1 l
Farce fine de volaille aux champignons	300 g	Vinaigre de vin	10 cl
Crépine	300 g	Cognac	5 cl
Brunoise de carotte	100 g	Poivre en grain	5 g
Echalote	50 g	Feuille de laurier	PM
Brunoise de champignons de paris	25 g	Thym	PM
Céleri rave	1,5 kg	Ail	PM
Girolle	500 g	Cébette	PM
Crème	75 cl	Huile de pépin de raisin	PM
Lait	75 cl		

### Déroulé de la recette

- Lever les filets de chevreuil, les dénervier et les parer. Concasser les os et les mettre à mariner dans le vin rouge.
- Étaler un peu de crépine, masquer avec la farce fine, y déposer un filet de chevreuil et l'enrouler. Renouveler l'opération pour chaque filet. Réserver au frais.
- Egoutter les os et les parures, les rissoler à l'huile et au beurre, ajouter les brunaises de légumes, l'échalote taillée en rouelles et le poivre concassé, laisser colorer.
- Flamber avec le cognac, ajouter une branche de thym, une demi-feuille de laurier, 3 gousses d'ail, déglacer avec le vinaigre et réduire à sec.
- Déglacer avec le vin rouge de la marinade, réduire à glace et mouiller avec la **Demi-glace Naturelle CHEF®**. Laisser cuire à frémissement jusqu'à obtenir la texture et le goût désirés. Passer la sauce au chinois étamine et réserver.
- Détailler le céleri en morceaux réguliers, et le cuire 30 minutes à feu doux dans le lait et la crème. Egoutter partiellement, mixer l'ensemble, monter avec un peu de beurre et réserver.
- Laver les girolles, les sauter à l'huile et au beurre, ajouter un peu de cébette ciselée.
- Sauter les filets de chevreuil à l'huile et au beurre en prenant soin de les garder rosés.
- Rectifier les assaisonnements, détailler les filets de chevreuil et dresser harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.