

Tartare de selle de chevreuil, coeur de choux de Bruxelles, bolets de nos forêts



Pierre-Pascal Clément

Le Pérolles
Bd de Pérolles 1, 1700 Fribourg

LE PÉROLLES

Entrée

4 personnes

60 min

Moyen

INGRÉDIENTS

400 gr de selle de chevreuil
80gr d'airelles ou de groseilles
60gr de bolets
60gr de choux de Bruxelles
40gr de mayonnaise
20gr d'échalotes hachées
5gr de pâte miso
1cs de miel
huile de noisettes
sauce soja
huile de friture
sel et poivre

PRÉPARATION

Laver et effeuiller les choux de Bruxelles en ne gardant que les coeurs.

Cuire les coeurs dans de l'eau salée.

Frire les feuilles des choux à 150° et les faire sécher sur un papier au four à 50°.

Laver les airelles et séparer les tiges.

Cuire les fruits rouges avec le miel dans une casserole à feu moyen.

Réduire jusqu'à obtention d'une marmelade. Refroidir.

Mélanger la mayonnaise avec la pâte miso.

Laver et couper les bolets en dés et les sauter à l'huile à feu vif.

Déglicer les bolets avec un trait de sauce soja hors du feu. Refroidir.

Couper la selle de chevreuil en petits dés.

Y ajouter les échalotes, le sel, le poivre, la mayonnaise au miso, la marmelade d'airielle, une partie des bolets et l'huile de noisettes

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Tartare de selle de chevreuil, cœur de choux de Bruxelles, bolets de nos forêts



Dressage

Dresser le tartare dans un cercle au centre de l'assiette.

Couvrir de chips de chou de Bruxelles.

Dresser esthétiquement les cœurs de choux de Bruxelles et le reste des bolets autour du tartare.

Garnir de saladines mainées avec un trait d'huile de noisettes.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

