

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



## Damien Germanier

Jeune restaurateur d'europe (JRE)

Restaurant Damien Germanier  
Rue du Scex 33  
1950 Sion



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 personen

## 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 a 80°C.
- Trancher, maintenir en température.

## Jus

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

## Tuiles

- 40g purée courge, 10g blanc œufs, 10g farine riz, 1g maizena, sel
- Cuire a 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 autours, 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'ARENÉ GOURMANDE