

Roberto Biaggi

Entrecôte de cerf en pâte brioche et sa garniture d'automne

Recette pour 4 personnes

600gr entrecôte de cerf (pac)
farce
4 tranches de jambon cru
20gr d'huile d'arachide
sel, poivre

Pâte à brioche 500g

27g de levure
23g de sucre
30g de lait entier
95g oeuf pasteurisé
230g farine fleur (550 type)
4g de sel
95g de beurre
25g oeuf pour badigeonner

Farce de viande

100g de chair de veau hachée fin
50g de chair de cerf
50g de foie gras
60g de blanc d'oeuf
1pc oeuf entier
40g de crème 35%
10g persil plat
10g échalotes hâchées
1g ail
sel et poivre

Sauce chasse 1 litre

15g huile de tournesol
1kg os de gibier avec viande
200g pied de veau
100gr parure de gibier
25g mirepoix
20g purée de tomates
5dl eau
2dl vin blanc
2,5dl fond de gibier
épices
2gr baies de genièvre
sel, poivre blanc
30gr de farine
20gr de beurre

Marrons caramélisés

400gr châtaignes entières pelées
congelées
60gr jus de pommes doux
60gr sucre caramélisé
1gr zeste de citron
1gr zeste d'orange

Choux rouge braisé

Partenaires principaux

Médallions de cerf en brioche

Couper les médaillons à 150gr par pièce. Saler, poivrer la viande, faire rôtir dans l'huile, les marquer, retirer et les mettre sur une grille, laisser refroidir

Avec les feuilles de jambon et la farce couvrir le médaillon complètement

Étaler la pâte brioche et chemiser le tout.

Badigeonner avec l'œuf (salé), mettre au four à air chaud 180°, 8-12 minutes selon l'épaisseur de la pâte.

Dresser soit coupé ou entier sur le miroir de sauce.

Préparation de la pâte à brioche

Délayer la levure en un peu de lait

Pétrir le mélange de lait, œuf entier, la farine et le sel jusqu'à obtention d'une pâte

Ajouter le beurre, réserver la pâte 6-8 heures au frais .

Préparation de la face de viande

Passer au cutter (mixer), assaisonner et à la fin passer au tour

Préparation de la sauce chasse

Chauffer l'huile, rôtir lentement les os de gibier, pied de veau et les parures

Ajouter la mirepoix, laisser prendre la couleur

Dégraissier, ajouter la purée de tomates

Déglaçer 2-3 fois

Cuire pendant 3 heures (frémir) ajouter le sachet d'épices 1 heure avant de passer le tout

Passer au chinois, lier avec le roux

Rectifier l'assaisonnement

Passer au chinois étamine

Préparation des marrons caramélisés

Laver les zestes de citron et d'orange

Avec le soutien de

480g chou rouge paré
72g pommes vidées
60g vin rouge
12g vinaigre de vin rouge
8g huile de tournesol, high oleic
24g oignons pelés
120g bouillon
0,4 sachet d'épices
10g riz vialone
32g jus d'orange pressé frais
4g sel
poivre blanc du moulin
16g Birnel

Poires

4 poires Belle Louise
10gr cannelle
250gr de sucre
1 demi citron
1lt eau

Mousses aux myrtilles

Pour 10 personnes

150gr de sucre
5pc blanc d'oeufs
400gr pulpe de fruit
200g crème 35%

Mettre les châtaignes, le jus de pomme, le sucre, les zestes dans un sachet pour cuisson sous-vide, faire le vide à 99%

Cuire au combisteamer à 97° (sur vapeur 25 minutes)

Refroidir immédiatement dans l'eau glacée

Régénérer sous-vide ou dans une casserole

Préparation de choux-rouge braisés

Couper finement le chou rouge à la mandoline ou à la machine

Couper les pommes en quatre, puis en fines tranches

Hâcher les oignons

Préparer le sachet d'épices avec des feuilles de laurier, des clous de girofle, des baies de genièvre et des grains de poivre

Mariner le chou rouge avec les tranches de pommes, le vin rouge et le vinaigre de vin rouge pendant 3 heures

Chauffer l'huile de tournesol dans une braisière

Ajouter les oignons et faire suer

Ajouter le chou rouge avec la marinade, bien mélanger et faire suer

Déglacer avec le bouillon, ajouter le sachet d'épices et le riz Vialone, puis bien mélanger

Braiser à couvert au four à 175°C jusqu'à cuisson complète

Pendant le braisage, remuer souvent et ajouter un peu de liquide si nécessaire

Peu avant la fin de la cuisson, ajouter le jus d'orange et le birnel, puis terminer le braisage

Retirer le sachet d'épices et rectifier l'assaisonnement

Garniture de poires

Peler les poires

Cuire dans le sirop

Couper à moitié

Dresser en éventail

Mousse aux myrtilles

Battre les blanc d'oeufs et le sucre en neige

Ajouter la pulpe

Incorporer la crème

Dresser

Ce met pourra être dégusté comme menu du jour au Restaurant de la Guilde "Au Premier"



Restaurant Le Lac
1342 Le Pont

The image contains two logos on the left side of a grey rectangular area. The top logo is for 'restaurant du lac' with the tagline 'cuisine d'amour' above it. The bottom logo is for 'GUILDE RESTAURANES' featuring a chef's hat icon and the text 'Guilde suisse des Restaurateurs-Cuiliiniers' below it.