PLAT PRINCIPAL

MÉDAILLON DE CHEVREUIL AVEC PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI

★★★★☆ (63)

1H 15
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Pour la viande:

- 500 g de médaillon de chevreuil
- 1 cs d'huile de colza HOLL
- un peu de poivre

Pour la sauce:

- 1 oignon
- 1 carotte
- 150 g de céleri-rave
- 1 cc de sucre en poudre
- 1 cs de concentré de tomate
- 2 dl de vin rouge
- 4 dl de bouillon de viande sans gluten et sans lactose
- 1 cs maïzena
- ½ cc de graines de piment
- 1 feuille de laurier
- ½ cc de baies de genièvre, légèrement pressées
- 1 bâton de cannelle
- 2 lamelles de zeste d'orange
- ½ rangée de chocolat noir avec plus de 70% de cacao
- 1 cs de compote d'airelles
- un peu de poivre
- 2 tranches de lard à griller

pour la purée

PRÉPARATION

1. Faire mariner le médaillon de chevreuil dans de l'huile et du poivre.

2. Sauce:
Parer l'oignon, la carotte et le céleri-rave, les couper en morceaux et étuver dans une poêle avec un peu d'eau. Mettre de côté. Faire caraméliser le sucre en poudre à feu moyen dans une poêle, ajouter le concentré de tomate et faire brunir légèrement. Ajouter petit à petit la moitié du vin rouge et réduire. Ajouter les légumes étuvés et ajouter le reste du vin rouge. Mélanger le bouillon avec la maïzena et incorporer à la sauce. Porter à ébullition tout en remuant et réduire le feu. Remplir un sachet de thé avec les épices et le zeste d'orange, fermer avec de la ficelle de cuisine. Ajouter à la sauce et laisser mijoter pendant 10 minutes. Enlever les épices. Briser grossièrement le chocolat en morceaux et incorporer à la sauce avec la compote d'airelles. Réduire la sauce en purée et bien poivrer.

3. Compote de pommes de terre:
Éplucher le céleri et les pommes de terre, les couper en cubes et les faire cuire pendant 12 minutes dans de l'eau salée jusqu'à qu'ils deviennent tendres. Jeter l'eau et bien égoutter. Écraser avec le pilon à purée. Ajouter le lait. Assaisonner avec la noix de muscade et, si nécessaire, du sel.

4. Faire chauffer le four à 100 °C. Faire griller le médaillon de chevreuil de chaque côté pendant 2 minutes dans une poêle et laisser cuire ensuite pendant 10 minutes dans le four. Couper les tranches de lard en deux et ensuite en lamelles dans le sens de la longueur et faire griller sans graisse dans la poêle.

5. Verser la sauce dans une assiette préchauffée, y déposer le médaillon de chevreuil et verser un peu de sauce dessus. Ajouter les tranches de lard et servir avec la purée de pommes de terre.

ASTUCE

- Servir avec des choux de Bruxelles cuits à la vapeur.

600 g	de céleri-rave
600 g	de pommes de terre à chair farineuse
un peu	de sel
1 dl	de lait sans lactose
un peu	de noix de muscade