

LA RECETTE DE « JUSQU'À ÉBULLITION »

Filet de cerf, cœur et sauce au chocolat extra noir et spaetzli aux noisettes



Recette pour 6 personnes

Ingrédients spaetzli aux noisettes:

200 g de farine
95 g d'eau
95 g de lait
115 g d'oeufs entier
(2 gros oeufs)
50 g de noisette moulues
50 g de nillon de noisettes
Sel, poivre et muscade
Une noix de beurre
Un filet d'huile de noisette

Matériel :

Une grande casserole
Proportionnée à votre
passoire à spaetzli
Une passoire à spaetzli
Une corne de pâtissier
Une écumoire
Un grand saladier
Une passoire à égoutter



Préparation des spaetzli aux noisettes

- 1) Mélanger la farine, le nillon de noisette et les noisettes moulues dans un cutter et faire tourner à pleine vitesse pendant 5 minutes pour obtenir une "farine" de noisettes.
- 2) Pendant ce temps, mettre à bouillir une grande casserole d'eau salée proportionnée à votre passoire à spaetzli.
- 3) Mettre ensuite la farine de noisette dans une terrine, verser les oeufs battus et les liquides sur cette dernière puis mélanger et taper la pâte à spaetzli jusqu'à ce qu'elle soit lisse et qu'elle fasse des bulles d'air. Assaisonner de sel, poivre et de noix de muscade et ajouter le filet d'huile de noisette.
- 4) Placer ensuite la passoire à spaetzli sur la casserole d'eau bouillante salée et passer votre pâte au travers de la passoire en vous aidant d'une corne de pâtissier.
- 5) Laisser remonter les spaetzli à la surface puis les retirer à l'aide d'une araignée et les rafraichir dans le l'eau bien froide.
- 6) Au moment du service, chauffer un filet d'huile de colza dans une poêle, ajouter la noix de beurre frais et sauter les spaetzli, ils doivent légèrement souffler et prendre une jolie couleur dorée. Rectifier l'assaisonnement et servir bien chaud.

Conseils : En fonction de la quantité produite vous devrez probablement procéder à la confection (à l'aide de la passoire) de vos spaetzli en plusieurs fois. De même, le passage des spaetzli à la poêle doit se faire par petites quantités.

LA RECETTE DE « JUSQU'À ÉBULLITION »



Suite de la recette

Ingrédients pour 6 portions

de filets de cerf de 140 g :

900 g de filet de cerf
6 bâtons de chocolat noir (les mêmes que pour les petits pains au chocolat)
Un peu d'huile d'arachide
1 litre de fond de gibier
Une noix de beurre
Sel et poivre
Quelques airelles rouges pour la décoration
Un joli bouquet d'herbes
Quelques carré de chocolat extra noir (+ de 85% de cacao)
Un bouquet de ciboulette

Matériel :

Une poêle Lyonnaise
Un fusil
Une petite casserole
Un fouet



Préparation du filets de cerf cœur et sauce au chocolat extra noir

- 1) Parer les filets de cerf, en retirer tous les nerfs et les tronçonner en portion de 140 g pièce.
- 2) A l'aide d'un couteau légèrement chauffé, couper vos bâtons de chocolat dans le sens de la longueur. (C'est plus aisé si le chocolat est à température ambiante)
- 3) A l'aide d'un fusil rond, préalablement et soigneusement nettoyé, percer le centre de chaque tronçon de filet de cerf, puis y introduire un bâton de chocolat.
- 4) Assaisonner les filets de cerf de sel et de poivre.
- 5) Chauffer l'huile d'arachide dans une poêle en fonte et y colorer soigneusement sur toutes les faces les filets de cerf. Poser les alors sur une grille et mettre à cuire à 68° C pendant environ 50 minutes ou plus précisément jusqu'à l'obtention d'une température à coeur de 56° C.
- 6) Parallèlement, faire réduire le fond de gibier au $\frac{3}{4}$, la sauce va ainsi légèrement épaissir et le goût se corser. En fin de cuisson, ajouter un peu de chocolat extra noir, ajouter la noix de beurre et mélanger jusqu'à l'obtention d'une sauce brillante et homogène. Rectifier l'assaisonnement et poivrer généreusement.

LA RECETTE DE « JUSQU'À ÉBULLITION »

Dressage de la recette complète (voir en complément la recette du 11 octobre 2013) :

Filet de cerf, coeur et sauce au chocolat extra noir, spaetzli aux noisettes et strudel de chou rouge braisé aux marrons

- 1) Sur une grande assiette blanche préchauffée, déposer un tronçon de strudel au chou rouge préalablement lustré au beurre clarifié. Décorer le strudel en alternant un marron glacé entier et lustré et un mini chou de Bruxelles bien vert lustré également.
- 2) Dresser les spaetzli en pot à conserve préchauffé et poser le sur le deuxième tiers de l'assiette.
- 3) Enfin sur le troisième tiers, poser une tâche de sauce au chocolat bien chaude et disposer dessus votre tronçon de cerf préalablement couper en deux et en biais de façon à ce que l'hôte puisse bénéficier du visuel de la justesse de la cuisson et du coeur en chocolat.
- 4) Garnir avec le bouquet d'herbes, les aïelles très rapidement chauffées dans un peu de beurre avec une pincée de sucre et la ciboulette finement ciselée.