

Filet de chevreuil en croûte

Portions: 8

1,2 kilogrammes filet de chevreuil
parures de chevreuil
600 grammes pâte feuilletée
500 grammes champignons frais
100 grammes lard fumé
200 grammes marrons
200 grammes blanc de volaille
1 oeuf
2 décilitres crème
huile d'olive
2 échalotes hachées

SAUCE

1 gousse ail
1 carotte
1 oignon
1 cuillère à café concentré de tomate
40 centilitres vin rouge
baies de genièvre,
sel, poivre

SAUCE: Colorez à la cocotte les parures avec de l'huile. Ajoutez carotte ail, oignons émincés et remuez. Verser le vin, concentré de tomate, le genièvre et poivre en grains écrasée et laissez réduire.

Nettoyer et laver les champignons, les cuire avec l'huile d'olive, à feu vif, laissez bien évaporer l'eau et colorer, assaisonner, réserver. Tailler le lard en petits lardons et les blanchir, mettre dans de l'eau froide et porter à ébullition, égoutter, réserver.

Saisissez le filet à la poêle dans une cuillerée d'huile, salez et poivrez. Glissez sur une grille, laisser refroidir.

FARCE. Mixer les blancs de volaille, ajouter la crème, assaisonner et ajouter une partie des champignons hachés.

Chauffez le four à 200°C. Étalez la pâte en un rectangle aussi long que le filet et trois fois plus large. Badigeonnez le centre avec un peu d'oeuf battu. Posez la farce et le filet, repliez la pâte dessus, badigeonnez les bords à l'oeuf et soudez-les. Décorez de chutes de pâte et dorez à l'oeuf. Cuire 25 min.

Filtrez le fond de sauce, rectifier l'assaisonnement. Faites revenir les lardons sans matière grasse, ajoutez les champignons, et les marrons, déglacer avec le fond de sauce.

Servir le filet en croûte sur un plat, entourez-le de la garniture.

© L. Thierry

<http://www.ermann.com/>