



INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes (entrée)

Oeufs

- Chapelure de noisettes
- 1 jaune d'oeuf par personne
- 5 dl d'huile d'olive (pour la friture)

Purée de carottes

- 100 g d'échalotes
- 500 g de carottes
- 1 litre de bouillon de légumes
- 1 cc de cumin
- 3 cs de sucre
- 80 g de beurre
- 1 dl de crème

Tartare

- 500 g d'entrecôte ou de selle de chevreuil
- 100 g de gros sel
- 1 branche de thym frais
- 3 cs de brunoise de granny smith
- Herbes fraîches (persil plat, cerfeuil, thym, 2 feuilles de menthe)
- 1 cs d'échalotes hachées
- 1 cs de câpres
- 2 gousses d'ail noir

Suite des ingrédients en page 2

TARTARE DE CHEVREUIL, POMME VERTE, NOISETTES ET PURÉE DE CAROTTES

avec le chef Luis Vieira

PRÉPARATION

Préparation du filet

- 01.** Recouvrir le filet de chevreuil d'une fine couche de gros sel de chaque côté.
- 02.** Ajouter du thym frais.
- 03.** Filmer et placer au réfrigérateur pendant 24 heures minimum.

Oeufs

- 04.** Séparer le blanc du jaune.
- 05.** Déposer le jaune sur la chapelure de noisette et le recouvrir.
- 06.** Placer au congélateur pendant 2 heures.
- 07.** Frire 30 à 60 secondes jusqu'à ce que la chapelure commence à brunir.

Purée de carottes

- 08.** Peler les carottes et les couper en cubes.
- 09.** Emincer les échalotes.
- 10.** Faire suer les échalotes dans une sauteuse avec du beurre.
- 11.** Ajouter le sucre et faire cuire jusqu'à caramélisation.
- 12.** Ajouter les carottes et faire revenir.





- 1 cs de moutarde
- 1 cs de noisettes torréfiées concassées
- 1 cs d'huile de noisettes
- 2 gouttes de vinaigre balsamique
- 1/2 cs d'huile d'olive
- Poivre

Garniture

- Pickles d'oignon
- Feuilles de saison (par exemple: pousses de petits poids, verveine et feuilles de capucine)

- 13.** Recouvrir avec le bouillon de légumes
- 14.** Laisser cuire 15 à 20 minutes à feu vif
- 15.** Ajouter le cumin et la crème et laisser mijoter 10 minutes jusqu'à évaporation
- 16.** Ajouter le beurre
- 17.** Mixer.

Tartare

- 18.** Hacher le persil plat, le cerfeuil, le thym, 2 feuilles de menthe, une échalote, deux gros câpres et l'ail noir.
- 19.** Hacher finement la viande.
- 20.** Mélanger tous les ingrédients.
- 21.** Réserver dans un plat.

DRESSAGE

- 01.** Placer le tartare dans un emporte-pièce, tasser et le retirer délicatement.
- 02.** Déposer quelques pointes de purée dans l'assiette.
- 03.** Ajouter quelques pickles d'oignon.
- 04.** Poser le jaune d'oeuf frit sur le tartare.
- 05.** Agrémenter de quelques feuilles de saison.

