

Auteur: Heiko Antoniewicz
Durée de préparation: 2 hours
Temps de cuisson: 20 minutes



Ingredients

500 g de selle de cerf désossée et parée
40 ml d'huile d'argan torréfiée Fargano
30 g de beurre
sel de Maldon

100 ml de jus de cuisson du cerf
10 grains de café arabica
3 grains de poivre de Jamaïque
1 brin de thym

500 g de salsifis épluchés
40 g de canneberges déshydratées
80 g de feuilles de chou de Bruxelles blanchies
5 g de ciboulette émincée
un peu de vinaigre de coing
20 g de beurre
20 g de pignons de pin grillés
huile d'arachide pour la friture

Préparation

Découper la selle de cerf en morceaux réguliers. Conditionner sous vide avec l'huile d'argan et pocher à 65°C au bain sous vide pendant 20 minutes. La sortir et faire dorer légèrement au beurre, saler et réserver au chaud.

Faire réduire le jus de cuisson du cerf avec les épices et les grains de café jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Lier avec un peu de farine de maranta et monter avec un peu de bouillon d'argan.

À l'aide d'une mandoline, prélever des copeaux des plus gros salsifis. Les copeaux ne devraient pas dépasser 1 mm d'épaisseur. Faire dorer dans l'huile d'arachide chauffée à 150°C. Enrouler à chaud et déposer sur de l'essuie-tout. Confectionner également quelques « nids » et poser sur l'essuie-tout. Couper le reste des salsifis en brunoise. Faire de même pour les canneberges. Mélanger avec les dés de salsifis crus et la ciboulette émincée, saler légèrement et acidifier au vinaigre de coing.

Faire glacer les feuilles de chou de Bruxelles dans le beurre et bien assaisonner. Disposer sur les assiettes avec les nids de salsifis et les pignons de pin. Trancher la selle de cerf, la disposer et napper de jus. Garnir avec les crudités et accompagner des bâtons de salsifis.

Cette recette a été mise aimablement à notre disposition par Heiko Antoniewicz.
Photo : Ralf Müller.