



# RÂBLE DE FILET DE CHEVREUIL AVEC DU CHOU DE SAVOIE ET ESPUMA DE CHAMPIGNONS



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance crémeuse
- Stable à l'alcool et aux acides
- Préparation simple et rapide



15

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### POUR LE RÂBLE DE FILET DE CHEVREUIL

**1.5 kg** Rehrückenfilet

Sel

Poivre

Huile d'olive

### POUR LE MÉLANGE GRATINÉ

**110 g**

**450 g** Wirsingkohl, gegart\_Chou de Milan, cuit, réduit en purée

**70 g** Blanc(s) d'œuf

**80 g** Wirsingkohl\_Chou frisé, coupé fin

**40 g** Beurre, fondu

**250 g**

**90 g** Fromage frais

**50 g** Noix, moulues

**5 g** Sel

**0.5 g** Poivre

**25 g** Lard fumé, grillé

### POUR L'ESPUMA DE CHAMPIGNONS

**600 g**

**250 g** Pilze

**120 g** Oignon(s), coupé fin

**10 g** Ail, finement hachées

**20 ml** Huile d'olive

**20 g** Beurre

**4 cl** Madeirawein

**4 cl** Cognac

**200 ml** Vin blanc

**200 ml** Bouillon de légumes

Sel et poivre

Thymian

Noix de muscade, moulues

## PRÉPARATION

1. Assaisonner le râble de filet de chevreuil et le saisir sur les deux côtés. Sortez-le de la casserole.
2. Mélanger la sauce QimiQ base avec la purée de chou de Savoie, le blanc d'œuf, le beurre fondu et les fines tranches le chou de Savoie. Assaisonner au goût un verser dans une forme graissée.
3. Pour le mélange gratiné: mélanger la sauce QimiQ base avec le reste des ingrédients. Assaisonner au goût et réparties sur le dessus de la purée de chou de Savoie.
4. Cuire au four à 160 ° C pendant env. 10 minutes.
5. Pour l'Espuma de champignons: griller les champignons avec les oignons émincés, l'ail, l'huile d'olive et le beurre. Arrosez avec le vin de Madère, le cognac, le vin blanc et laisser réduire.

6. Ajouter le bouillon de légumes et porter à ébullition pendant env. 10 minutes.
7. Ajouter la sauce QimiQ base et porter à ébullition. Assaisonner au goût et bien mélanger avec un robot de cuisine.
8. Remplissez la crème dans la bouteille iSi Gourmet Whip et bien la secouer. Placez la bouteille iSi Gourmet Whip dans de l'eau chaude.
9. Rôtir le râble de filet de chevreuil avec le beurre et les herbes. Sortez, trancher et servir avec côtés restants.