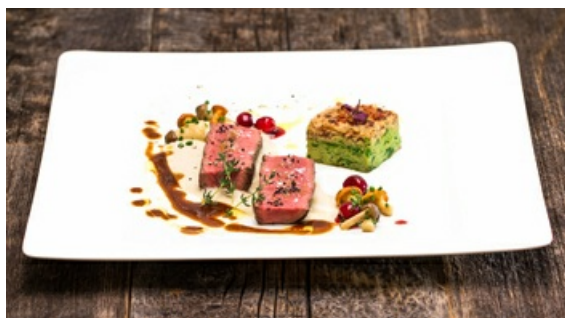




RÂBLE DE FILET DE CHEVREUIL AVEC DU CHOU DE SAVOIE ET ESPUMA DE CHAMPIGNONS



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 Filet de chevreuil
Sel
Poivre
Huile d'olive

POUR LE MÉLANGE GRATINÉ

110 g QimiQ Sauce Base
450 g Chou de Milan, cuit, réduit en purée
70 g Blanc(s) d'œuf
80 g Chou frisé, coupé fin
40 g Beurre, fondu

250 g QimiQ Sauce Base
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 QimiQ Sauce Base
250 g Champignon(s)
120 g Oignon(s), coupé fin
10 g Ail, finement hachées
20 ml Huile d'olive
20 g Beurre
4 cl Madère
4 cl Cognac
200 ml Vin blanc
200 ml Bouillon de légumes
Sel et poivre
Thym
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.