



Noisettes de chevreuil et mousseline de céleri rave aux noisettes, tartare de lotte en chaud-froid

Noisettes de chevreuil et mousseline de céleri rave aux noisettes (pour 4 personnes)

- 8 à 12 noisettes de chevreuil
- 1 boule de céleri-rave
- 50 g de noisettes décortiquées, non salées
- 100 g de beurre
- 1l de crème fraîche
- 2 dl de fond de gibier
- Le jus d'un citron
- Un filet de genièvre
- 2 càs d'huile de noisette
- 1 càs de baies de genévrier
- 2 pincées de noix de muscade
- Sel
- Poivre du moulin

1/ Epluchez le céleri-rave. Taillez-le en dés. Plongez les dés dans la crème chaude et faites cuire 25 min.

2/ Faites légèrement griller les noisettes à sec dans une poêle. Laissez-les tiédir puis hachez-les grossièrement et incorporez-les à la purée. Mélangez.

3/ Egouttez le céleri-rave - gardez la crème et mixez-le en fine purée avec l'huile de noisette, la noix de muscade, le beurre en morceaux, sel et poivre. Réservez au chaud.

4/ Poêlez les noisettes de chevreuil au beurre noisette après les avoir assaisonnées.

5/ Lorsqu'elles sont cuites rosé, débarrassez-les au chaud. Déglacez la poêle avec un filet de genièvre et le fond et ajoutez les baies de genévrier écrasées.

6/ Laissez réduire.

7/ Montez au beurre frais.

8/ Dressez les noisettes sur assiettes, nappez de sauce et garnissez avec une quenelle de purée.



Tartare de lotte en chaud-froid (pour 4 personnes)

- 600 g de filet de lotte sans peau ni arêtes
- 6 càs de brunoise de carottes et navets blanchis soit 2 carottes et 2 navets
- Le jus d'un demi-citron
- 1 càs d'huile de noisette
- 1 botte de ciboulette
- Sel
- Poivre du moulin

1/ Coupez 400 g de lotte en petits dés. Versez-les dans un saladier avec le jus de citron, l'huile de noisette, la fleur de sel et le poivre. Réservez au frais.

2/ Taillez le reste de la lotte en 4 lanières. Faites-les sauter 3 min à la poêle bien chaude.

3/ Aspergez-les de quelques gouttes de jus de citron, salez et poivrez. Réservez au chaud

4/ Ajoutez la brunoise de légumes et la ciboulette ciselée dans le tartare.

5/ Dressez sur des assiettes avec un emporte-pièce légèrement huilé en tassant bien.

Déposez, au centre de chaque tartare, un morceau de lotte chaud et servez aussitôt.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbef.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_noisettes-de-chevreuil-et-mousseline-de-celeri-rave-aux-noisettes-tartare-de-lotte-en-chaud-froid?id=9164690&emissionId=5931