



Médallions de selle de chevreuil grillés, beurre aux champignons

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 beaux médaillons de selle de chevreuil
- Du beurre clarifié
- 40 g de beurre pommade
- Quelques gouttes d'huile de noisette
- 50 g de Duxelles de champignons de Paris
- 60 g de foie gras cru en très petits dés (comme une duxelles)
- Un doigt de porto
- Un peu de ciboulette fraîche ciselée
- Sel, poivre
- ½ céleri rave
- 10 cl de crème fraîche
- Lait

Préparation

Le gibier

1. Sortez les médaillons du réfrigérateur une demi-heure à l'avance ;
2. Assaisonnez-les de sel et de poivre et badigeonnez-les avec le beurre clarifié ;
3. Au moment de dresser, faites griller et quadriller les médaillons à feu vif, 3 minutes de chaque côté.

Le beurre de champignons ou beurre de Paris

1. Travaillez le beurre en pommade avec l'huile de noisette à l'aide d'une cuillère ;
2. Ajoutez le foie gras à température ambiante coupé en très petits dés, la Duxelles de champignons crus ;
3. Mélangez amplement en gardant des morceaux de foie gras. Ajoutez enfin un doigt de porto, une pincée de gros sel et la ciboulette ciselée. Réservez au réfrigérateur si vous ne dressez pas directement, sinon réservez à température ambiante.

La purée de céleri rave

1. Nettoyez le céleri rave et débitez-le en gros morceaux ;
2. Faites-les cuire dans du lait pendant 20 mn environ ;
3. Egouttez puis passez-le au presse-purée. Ajoutez la crème fraîche, le beurre coupé en dés, mélangez ;
4. Rectifiez l'assaisonnement avec sel, poivre et noix de muscade.

Dressage

1. Déposez les médaillons sur un peu de purée de céleri. ;
2. Placez une petite quenelle de beurre de Paris au-dessus de la viande ;
3. Décorez avec un peu de fond brun et de quelques gouttes d'huile d'olive.

Bon appétit