

Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)



PAVÉ DE BICHE SAUCE GRAND VENEUR

ACCOMPAGNÉ DE SAVIGNY LES BEAUNES
LES GOUDELETTES 2014



Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas

NICOLAS



Préparation : 2h
Cuisson : 1h20

Niveau : Moyen
Budget : Élevé

POUR 8 PERSONNES

- Filet de chevreuil : 2kg
- Huile : 10cl
- Sel, poivres, clou de girofle, 4 épices
- Fond brun de veau lié : 2cl
- Baies, cannelle, sucre : 10g
- Vin rouge corsé : 1L
- Carottes : 150g
- Oignons : 200g
- Echalotes, céleri branche : 100g
- Thym, Laurier : 1 botte
- Beurre : 250g
- Vinaigre de Xères : 5cl
- Poires : 1,6kg
- Champignons des bois : 2kg
- Ciboulette : 500g
- Cerfeuil, persil : 125g
- Chocolat, gelée groseille : 50g

- Préparer la viande, parer et ficeler les filets de chevreuil.
- Bien saisir à feu vif les filets de chevreuil et poursuivre avec une cuisson plus douce.
- Préparer les légumes : éplucher, laver, tailler en dés de 0.5 cm.

• Prendre les parures de chevreuil, les faire colorer, ajouter la garniture, continuer la coloration pas trop marquée dans de l'huile chaude, ajouter les baies de genièvre, les grains de poivre, mouiller au vin rouge, laisser cuire à feu doux 1 heure, passer au chinois, faire réduire le fond avec la crème jusqu'à consistance 'sirupeuse', rectifier l'assaisonnement, on peut adoucir la sauce avec du chocolat ou de la gelée de groseille.

• Peler les poires, les couper en 4, ôter les pépins, les pocher dans un sirop bouillant avec la cannelle, les 4 épices, les poivres.

• Préparer les champignons, les laver et les égoutter. Les faire sauter au beurre et huile à feu vif, jusqu'à évaporation de l'eau de végétation, ajouter les herbes émincées.

• Faire sauter les quartiers de poires au beurre.

• Préparer les pavés, détailler, les sauter au beurre, cuire rosé, assaisonner, déglacer le récipient de cuisson au vin réduire au sirop et ajouter à la sauce.

• Dresser à l'assiette.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur recettes.nicolas.com



Imprimé sur papier PEFC, issu des forêts gérées durablement

LA SUGGESTION DU CAVISTE AOP SAVIGNY LES BEAUNES LES GOUDELETTES 2014

DOMAINE ANTONIN GUYON
Nez de coulis de framboises et de notes de bigarreaux. Belle enveloppe sur les fruits et le gingembre frais.

Pourquoi cette alliance ?

Le vin met en valeur la texture de la viande, grâce à ses arômes fruités. Belle alliance entre sa fraîcheur et l'onctuosité de la sauce.



Le petit plus de...

Léa Leport apprentie en première année de BTS Option B Génie Culinaire et arts de la table (EPMT).

« Ajouter un carré de chocolat noir à la finition de la sauce pour apporter de la rondeur et diminuer l'amertume du vin. ».