

CHEVREUIL DE CHASSE D'ICI,

FIGUE RÔTIE & CONDIMENT DE BETTERAVE ROUGE AU VINAIGRE

Pour 6 personnes :

- 6 belles escalopes (taillées dans le gigot) de chevreuil
- 6 figues
- 6 petites betteraves rouges crues
- 10 cl de vinaigre balsamique
- 4 cl de liqueur de châtaigne (ou quetsches)
- 10 cl de fond de gibier
- porto rouge
- Sucre cassonade
- Beurre
- Mignonette de poivre
- Fleur de sel
- 3 grains de café

Préparation :

Eplucher et tailler joliment les betteraves en boule en préservant les parures, cuire le tout dans une casserole avec le vinaigre balsamique et mouiller à hauteur avec de l'eau. Braiser les figues au four 10 min à 180°C avec du sucre cassonade, beurre et porto. Saisir vivement les escalopes de chevreuil dans une poêle ou cocotte en fonte, 2 min de chaque côté avec une noisette de beurre, les débarrasser sur une grille et couvrir de papier alu.

Déglacer les sucs avec la liqueur, réduire à sec et ajouter le fond de gibier, réduire jusqu'à obtenir une texture sirupeuse.

Mixer les parures de betteraves cuites avec le vinaigre de cuisson pour obtenir un condiment lisse.

Réchauffer les escalopes dans la sauce et dresser le tout harmonieusement.

Concasser les grains de café et mélanger avec la fleur de sel et la mignonette, en déposer quelques grains sur chaque élément.