

CÔTELETTES DE DAGUET* À MA FAÇON

Pour 4 personnes :

- 8 côtelettes de daguet, manchonnées, parées à vif
- Sel d'épices, poivre noir et genièvre en poudre
- 70 g de beurre clarifié
- 400 g de pâte feuilletée étalée à 2 mm d'épaisseur, taillée à l'emporte-pièce en disques de 9 cm de diamètre
- 1 œuf
- 200 g de duxelles sèches (bolets, girolles, etc)
- 8 cc d'échalotes ciselées confites
- 8 belles lames de truffe crue de 3 mm d'épaisseur

Préparation :

- Assaisonner et colorer les côtelettes dans le beurre clarifié ; laisser refroidir. Répartir la duxelles en petits dômes sur les huit côtelettes ; ajouter les échalotes confites et une lame de truffe sur chacune.
- Emballer les côtelettes ainsi garnies avec les disques de pâte feuilletée ; refermer ceux-ci (soudure dessous) et dorer deux fois à l'œuf additionné d'un filet d'eau.
- Cuire au four préchauffé à 220°C - 230°C, de 5 à 9 min selon la grosseur des côtelettes (le temps de cuisson doit être bref). Servir avec un jus de gibier aux truffes noires ou aux champignons sauvages.

* Jeune cerf