



## Vinaigrette de chevreuil au foie gras

PRÉPARATION : 30 MIN - CUISSON : 1 H 40 (1 HEURE 30 + 10 MIN)

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 800 g d'épaule de chevreuil ■ 3 litres de court-bouillon ■ QS de sel, poivre du moulin, beurre
- 2 carottes en brunoise ■ 1 poireau en brunoise ■ 1 navet en brunoise ■ 2 branches de céleri en brunoise
- 2 échalotes ciselées ■ 400 g de lentilles cuites ■ 1 bouquet de persil ciselé
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre ■ 2 cuillères à soupe d'huile de noisette
- 1 cuillère à café de moutarde violette ■ 4 escalopes de foie gras cru (d'environ 50 g)
- 35 g de noisettes concassées et grillées

### PRÉPARATION

#### Procédé

Cuire l'épaule de chevreuil entière dans le court-bouillon pendant 1 heure 30 environ à feu doux.  
Laisser refroidir dans la cuisson pour conserver le moelleux de la viande.  
Suer séparément au beurre les brunoises de légumes et les échalotes ciselées, les assaisonner.  
Effiloche la viande, mélanger avec les légumes, les lentilles cuites et le persil ciselé, rectifier l'assaisonnement.

#### Vinaigrette

Émulsionner le vinaigre de cidre avec l'huile de noisette et la moutarde, assaisonner.

#### Finition

Assaisonner et poêler les escalopes de foie gras, les éponger sur un papier absorbant.

#### Dressage

Dans une assiette, à l'aide d'un emporte-pièce, dresser le mélange viande-brunoise, poser dessus une escalope de foie gras et parsemer des noisettes concassées et grillées. Décorer avec une feuille de persil.

#### « Astuce du chef »

Cette recette peut être réalisée avec une desserte (reste) de viande cuite. Ne pas hésiter à varier les viandes.

