

Noisettes de chevreuil quetsches et griesknepfles rôtis

*Anne Ernwein
Restaurant l'Agneau
à Pfaffenhoffen – Alsace*



1 selle de chevreuil de 1,6 kg 🐾
300 g de foie gras cuit.
sauce vin de curé :
50 cl de vin rouge, ½ orange
¼ de citron, 10 g de sucre semoule
1 anis étoilé, 1 bâtonnet de cannelle
3 cl de cognac, os et parures
de chevreuil, graisse de canard
½ oignon ciselé,
6 graines de coriandre
25 g de carotte en brunoise
½ c. à c. de poivre blanc en grain
1 litre de bouillon de chevreuil
1 petit cube gingembre frais
10 g de foie gras
confusion de quetsches :
1 orange, 1 citron
25 cl de vin de la vallée
du Rhône ou vin corsé
5 cl de Cointreau
5 cl de Grand Marnier
500 g de quetsches
2 c. à s. de sucre en poudre
griesknepfles :
50 cl de lait
100 g de semoule de blé
50 g de beurre, 2 jaunes d'œuf
1 pincée de sel
poivre et noix de muscade

1 – Préparez le chevreuil : levez les filets de la selle, ouvrez le filet en portefeuille, farcissez-le de lanières de foie gras. Salez et poivrez. Roulez le filet sur lui-même dans un film plastique alimentaire, serrez-le comme un boudin. Mettez-le sous vide. Réservez les os et les parures pour la confection de la sauce.

2 – La sauce vin de curé : chauffez doucement le vin avec le sucre en poudre, le cognac, l'orange, le citron, l'anis étoilé, la cannelle jusqu'à frémissement. Retirez du feu et faites infuser jusqu'à complet refroidissement. Chinoisez et réservez.

3 – Concassez les os et les parures de la selle de chevreuil. Faites-les sauter à la graisse de canard. Ajoutez l'oignon ciselé, la carotte, la coriandre et le poivre en grain torréfié. Mouillez avec le vin de curé puis avec le bouillon de chevreuil (même quantité d'eau). Portez à ébullition, laissez cuire 2 h. Ecumez régulièrement.

Chinoisez. Faites réduire jusqu'à l'obtention de 20 cl de jus corsé. Laissez infuser 5 min le cube de gingembre. Retirez-le et incorporez le foie gras. Emulsionnez au mixeur. Rectifiez l'assaisonnement.

4 – La Confusion de quetsches : prélevez les zestes d'orange et de citron. Taillez-les en fine julienne. Pressez le jus des fruits. Versez-les dans une cocotte. Ajoutez les fruits dénoyautés, les juliennes d'agrumes, le sucre en poudre, le Cointreau et le Grand Marnier®.

5 – Faites macérer 1 h. Mettez la cocotte sur le feu, portez à ébullition, laissez frémir 5 min. Retirez la cocotte du feu, couvrez-la pendant 5 min. Recommencez l'opération deux fois. Réservez.

6 – Les Griesknepfles : faites chauffer le lait avec la moitié de beurre. Ajoutez le sel et la semoule en pluie fine. Remuez jusqu'à épaississement. Hors du feu, ajoutez les œufs et la muscade. Etalez cette préparation sur une planche. Faites refroidir et laissez reposer 1 h. Découpez cette masse en petits losanges. Faites dorer des deux côtés dans le beurre restant.

7 – Cuisson du chevreuil : dans un sautoir, faites chauffer 3 cl d'huile d'olive. Saisissez les filets de chaque côté à feu moyen. Ajoutez 15 g de beurre, laissez cuire encore 3 min de chaque côté en arrosant régulièrement la viande avec le beurre. Quand les filets sont cuits, égouttez-les sur une grille. Laissez-les reposer 5 min.

8 – Servez le filet : dans une assiette, dressez le filet, les quetsches et les Griesknepfles rôtis. Versez le jus réduit.