

Bouilli de cerf de Boileau façon Panache

Proposée par François Blais

Premier chef du restaurant Panache, Québec

Pour 4 personnes

1 kilo de rôti de palette de cerf

200 g de beurre doux

230 g de mirepoix(mélange de carottes, céleri et oignons)

100 g de lard salé, découpé en cubes de 1 cm de côté

375 mL de vin rouge

1 L de fond de gibier

1 bouquet garni(thym, romarin, poivre en grains, laurier, persil)

fleur de sel et poivre du moulin selon le goût

100 g de flanc de porc frais

1 chou vert d'environ 1 kilo

4 bottes de carottes de couleurs variées

1 botte de mini-rabioles

100 g de foie gras frais

1. Chauffer le four à 160° C(325° F).
2. Dans une poêle sur feu doux, faire sauter le cerf dans le beurre, puis ajouter la mirepoix et le lard salé. Déglacer avec le vin et laisser réduire de moitié.
3. Ajouter le fond de gibier, le bouquet garni et une tranche de chou. Couvrir et faire cuire au four pendant environ 3 heures, jusqu'à ce que la viande se détache.
4. En même temps, colorer le flanc de porc côté gras dans une petite casserole, mouiller avec un peu de jus récupéré du cerf, puis mijoter à couvert pendant environ 3 heures.
5. À environ deux heures et demie de cuisson, assaisonner les deux plats mijotés et ajouter le chou en tranches épaisses sur le flanc de porc, de façon à ce qu'il soit cuit à l'étuvée et non pas bouilli.
6. Lorsque les plats sont cuits, récupérer un peu de jus de cuisson et y cuire les légumes.
7. Servir un morceau de cerf, des rabioles et des carottes de chaque couleur, un morceau de flanc de porc, du chou, de la sauce et couronner avec une tranche de foie gras juste sautée.

From L'Actualite.com