

Médaille de chevreuil aux deux sauces, mosaïque de blé et légumes



Ingrédients : pour 4 personnes

Base :

12 médaillons de chevreuil
160gr de blé
1/4 de courgette
1/4 de carotte
1 tomate en dés

Sauce aux airelles :

25cl de vin rouge
2 fois 30g d'airelles
1 oignon
1 carotte
1 bouquet garni
4 grains de genièvres
2 pointes d'anis étoilé
1 clou de girofle
5cl de crème de cassis
2cl de vinaigre de Xérès
20g de sucre

Sauce orange :

8 échalotes
1 orange plus les zestes
20cl de jus d'orange
20cl de jus de veau
5cl de Grand Marnier
20g de beurre
1 cuillère à café de
genièvres

Progression :

Sauce orange :

Faire suer les échalotes émincées, l'orange coupée avec la peau, les baies de genièvres. Ajouter le jus d'orange et le jus de veau. Laisser cuire 15 à 20 minutes sur feu doux. Mixer et passer à l'étamine. Ajouter le Grand Marnier et assaisonner.

Sauce aux airelles :

Faire suer la moitié des airelles avec la carotte, le bouquet garni, l'oignon, les épices et le sucre. Mouiller avec le vin rouge, la crème de cassis et le vinaigre. Laisser cuire sur le coin du feu jusqu'à cuisson parfaite des carottes. Mixer, passer à l'étamine. Remettre à cuire en ajoutant le reste des airelles.

Préparation du blé :

Cuire le blé dans un litre d'eau bouillante salée, pendant 20 minutes, puis le rafraîchir. Couper des dés dans la courgette et la carotte puis blanchir dans de l'eau salée. Faire fondre du beurre, suer les dés de tomates, puis ajouter la carotte, la courgette en dés et le blé et assaisonner.

Finition et dressage :

Poêler les médaillons en assaisonnant sur les deux faces, de sel et de poivre. Dresser le blé sur l'assiette, poser les médaillons, les napper avec la sauce orange et déposer la sauce aux airelles sur le pourtour.