



UNE SPÉCIALITÉ POUR UNE SOIRÉE BARBECUE RÉUSSIE

CARPACCIO DE CHEVREUIL



Chevreuril, truffe, panais : qui pourrait y résister ? La préparation dans la cuisine associée au barbecue chaud en plein air et un carpaccio de chevreuil accompagné d'une purée de panais truffée permettent de passer de grands moments culinaires inoubliables – même en hiver !

INGRÉDIENTS

(pour env. 4 personnes):

- » 3 panais (de taille moyenne)
- » 1 pomme de terre (de taille moyenne)
à chair farineuse
- » Sel et poivre
- » 600 g de selle de chevreuil, désossée
- » Huile végétale neutre
- » 20 g de beurre ramolli
- » 50 ml de crème
- » 1 cuillère à café d'huile de truffe
- » 1 cuiller à soupe de dukkah
(à saupoudrer)
- » Quelques feuilles de salade ou
des herbes, au choix

- 01.** Éplucher les panais et la pomme de terre et les couper en tranches de ½ cm d'épaisseur. Les faire cuire dans une casserole remplie d'eau légèrement salée pendant 15 minutes, puis égoutter et assécher.
- 02.** Préchauffer le barbecue (chaleur directe élevée).
- 03.** Enlever la pellicule sur la selle de chevreuil, badigeonner légèrement d'huile, saler et poivrer.
- 04.** Placer le chevreuil sur la grille du barbecue et faire rôtir de chaque côté pendant quelques secondes jusqu'à ce qu'il soit doré. Retirer ensuite la viande, l'envelopper dans un film alimentaire puis dans du papier d'aluminium et bien fermer les extrémités. Mettre le chevreuil au congélateur pendant 1 heure.



- 05.** Badigeonner légèrement d'huile les tranches de panais asséchées, les placer sur la grille chaude du barbecue et les faire griller des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- 06.** Écraser les tranches de panais et de pomme de terre (de préférence avec un batteur) et ajouter le beurre et la crème. Ajouter l'huile de truffe, du sel et du poivre. Garder la purée au chaud.
- 07.** Sortir le chevreuil du congélateur et le déballer. Couper en fines tranches avec un couteau très tranchant.
- 08.** Pour dresser, étaler 2 cuillers à soupe de panais sur chaque assiette, poser les tranches de carpaccio dessus, saupoudrer de dukkah et d'herbes ou garnir de feuilles de salade et servir.

BON APPÉTIT !