

La Marmite de Claude

FILET DE CHEVREUIL EN CROÛTE DE POMME DE TERRE

INGREDIENTS

*500 g de filet de chevreuil
2 jaunes d'œufs
10g de beurre
600 g de pommes de terre
sel et poivre*

Sauce:

*25 cl de fond de gibier
½ c à c de romarin
½ c à c de thym séché
15 cl de vin rouge
2 échalotes
1 c à s de beurre
20 g de beurre froid*

RECETTE

*Couper le filet en 4 médaillons, saler et poivrer.
Les faire revenir dans le beurre, réserver .
Râper les pommes de terre finement et les presser légèrement.
Rajouter les jaunes d'œufs, saler, poivrer et bien mélanger .
Bien répartir le mélange de pommes de terre sur les médaillons et enfourner dans un four préchauffé à 200 °, pendant 10 à 12mn.
Sortir du four et laisser reposer 10mn.*

*Pour la sauce : faire étuver les échalotes ciselées, ajouter le vin rouge et laisser réduire de 2/3.
Verser dessus le fond de gibier et les herbes séchées, laisser réduire de moitié.
Saler, poivrer et ajouter le beurre froid en petits morceaux, bien mélanger.
Couper les médaillons en deux, servir sur des assiettes chaudes et napper de sauce.*