

FILET DE CHEVREUIL TUILE AUX MENDIANTS SAUCE AUX ARGOUSES DU PAYS GAVOT

Pour six personnes

1 kg de filet de chevreuil paré à vif par votre boucher

1 cuillère à café de poudre de thym ou de serpolet

1 cuillère à café de graines de coriandre concassées

1 cuillère à soupe de marc de Châteauneuf du pape

1 cuillère à soupe de bon vinaigre de vin

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Les parures de ce filet

6 gousses d'ail

½ carotte

½ oignon

30 g cèleri branche

¾ litre de vin blanc

Sel poivre, 1 cuillère à café d'huile d'olive,

1 branche de sarriette, 1 branche de thym, 1 feuille de laurier.

Pour la tuile

2 œufs

1 blanc d'œuf

30 g de sucre glace

90 g de farine

75 g de beurre

3 amandes coupées en 2

6 pistaches 6 pignons de pin et 6 raisins secs

6 petites pommes

3 cuillères à café de gelée de groseilles

30 g de beurre



1 cuillère à soupe de sucre roux

1 boule de céleri rave

1 cuillère à café d'huile d'amande grillée

6 marrons pré cuits achetés tels quels (il en existe d'excellents)

3 cuillères à café d'argouses

Mélangez dans un récipient les parures de chevreuil, le vin blanc, une cuillère à café d'huile d'olive, les légumes coupées en morceaux assez réguliers de 5 mm environ, la branche de thym, sarriette, laurier.

Réservez au frais (un ou deux jours avant, c'est mieux). Assaisonnez le filet de chevreuil de poudre de thym et coriandre, poivre, marc, vinaigre et huile d'olive, couvrez d'un papier film « au contact » ; réservez.

Mélangez œuf, blanc et sucre vigoureusement, puis incorporez la farine tamisée en remuant doucement, puis enfin le beurre fondu. Laissez reposer au frais pendant une heure à une journée.

Étalez une lame de cette préparation (vous aurez acheté ou confectionné un chablon c'est-à-dire une pièce de plastique de 1 mm d'épaisseur dans laquelle une fenêtre en forme de lame de 12 cm X 4 cm a été découpée, que vous posez sur votre plaque à pâtisserie, et sur dans laquelle fenêtre vous lissez la pâte à la spatule) Disposez délicatement les pignons, demi amandes, raisins secs, et pistache sur les lames.

Cuisez au four à 180°C pendant 5 minutes jusqu'à coloration blonde uniforme et laissez refroidir.

Épluchez le céleri rave, coupez le en 16 morceaux, cuisez les à la vapeur, laissez les égoutter, réduisez en purée, ajoutez l'huile d'amandes (noisettes peut remplacer) Otez le cœur des pommes, ajoutez une noisette de beurre dessus, une petite pincée de sucre roux, cuisez au four chauffé à 180°C pendant 15 mn ; réservez. Faites bouillir le mélange contenant les parures de chevreuil, pendant 20 mn ou plus, le temps que cela réduise des 3/4. Filtrez au travers d'une passoire fine.

Ajoutez la « gastrique » : 5 g de sucre cuit au caramel blond, puis déglacé de 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge.

Ajoutez les argouses et les marrons. Salez et faites colorer les filets de chevreuil dans une casserole épaisse style fonte avec de l'huile d'olive, 1 mn sur chacune des quatre faces, renouvelé une fois ce qui fait 8 mn en tout. Laissez les filets reposer sur une grille, couverts d'un papier aluminium.

Au moment de servir, tenez tout ceci au chaud dans votre four à 80° quelques minutes ou alors sur une casserole dans laquelle vous aurez fait bouillir de l'eau, surmontée d'une grille, sur laquelle tout est gardé au chaud. Préparez vos assiettes telles que la photo le montre, sans oublier la confiture de groseille dans la pomme.

**attention, ne pas confondre arboise fruit du maquis corse, et argouse fruit montagnard du pays gavot d'un arbre buisson aux aiguilles acérées, dont la concentration en vitamines fait pâlir d'envie le meilleur des citrons.*