

## Canon de Chevreuil en millefeuilles de conférence

### Blinis à la châtaigne

#### Ingrédients pour 4 personnes :

1 kg de filet de Chevreuil avec os,  
4 épices,  
Huile de pépins de raisins,

#### Sauce :

½ l de vin rouge,  
1 dl de vinaigre de vin,  
10 g de poivre mignonette (poivre noir concassé),  
1 cuillère de gelée de groseilles,  
1 carotte, cèleri, oignon,

#### Blinis :

280 gr de Maïs égoutté,  
1 œuf (1 blanc monté + jaune),  
30 gr de féculé de pomme de terre,  
30 gr de farine,  
30 gr de farine de châtaigne,  
4 châtaignes entières au naturel,  
Sel + poivre,

Garniture : 12 belles lamelles de poires conférence séchées avec poivre de Séchuan,



- Lever les filets de Chevreuil et mettre mariner avec 4 épices et huile de pépins de raisin.
- Concasser les os, les griller au fond et les mouiller avec la garniture aromatique.
- Confectionner le blinis et faire de petites galettes avec la châtaigne entière.

La sauce : réduire le vin rouge, réduire le vinaigre et la mignonette, passer le fond et réduire. Mélanger les 3 préparations et réduire encore un peu. Ajouter la gelée de groseilles, rectifier l'assaisonnement et **monter au beurre** \*.

- Cuire les filets de chevreuil rose – saignant et laisser reposer.

Dressage : couper le filet de Chevreuil en sifflet et dresser en intercalant une poire séchée entre chaque morceau. Servir la sauce autour ainsi que les blinis de châtaigne.

Recette proposée par Gilles ETEOCLE  
L'Hostellerie La Poularde – 42210 Montrond les Bains – 04 77 54 53 14  
E-mail : [lapoularde@aol.com](mailto:lapoularde@aol.com)

Lien : [www.la-poularde.com](http://www.la-poularde.com)

\* **Monter au beurre** : Améliorer la consistance d'une sauce chaude en y ajoutant de petits morceaux de beurre (froids).