LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Selle de chevreuil massalé, purée de topinambours et jus réduit

Selle de chevreuil massalé : une assiette d’automne riche en contrastes, entre la puissance sèche du gibier et la rondeur d’une purée de topinambours. Le massalé imprègne la viande d’arômes chauds — coriandre, cumin, curcuma et une pointe de piment — tandis que la cuisson rapide conserve la tendreté et la juste rosée du chevreuil. La purée, onctueuse et légèrement beurrée, tempère l’épice et invite à napper d’un jus réduit parfumé au vin rouge et aux mêmes épices. C’est un plat de chasse raffiné, parfait pour un dîner convivial ou une occasion automnale où l’on recherche un plat à la fois chaleureux, simple à réaliser et très gustatif.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**60 min**	**30 min**	**moyen**

Ingrédients

- 1 selle de chevreuil d’environ 1 à 1,2 kg, ficelée
- 2 cuillères à soupe d’huile d’olive (pour la marinade)
- 2 gousses d’ail écrasées
- Le jus d’1/2 citron
- 2 cuillères à soupe d’Assemblage Massalé / Rougail (pour la marinade)
- Sel et poivre du moulin
- 1 cuillère à soupe d’huile neutre (tournesol ou colza) pour la cuisson
- 20 g de beurre pour la poêle
- 800 g de topinambours, pelés et coupés en morceaux
- 100 ml de crème liquide ou lait entier
- 40 g de beurre froid en morceaux pour la purée
- Sel et poivre
- 1 échalote, finement ciselée
- 120 ml de vin rouge
- 300 ml de fond de gibier ou bouillon de bœuf (ou bouillon léger)
- 1 cuillère à café d’Assemblage Massalé / Rougail (pour le jus réduit)
- 1 branche de thym et 1 feuille de laurier
- 10 g de beurre froid pour monter le jus (facultatif)
- Quelques brins de coriandre fraîche ou persil plat pour la finition (facultatif)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Assemblage Massalé/Rougail

Scanner pour voir le produit

Préparation

Prépare la marinade: dans un bol mélange l’huile d’olive, les 2 cuillères à soupe d’assemblage Massalé / Rougail, l’ail écrasé, le jus de citron, 1 cuillère à café de sel et 1/2 cuillère à café de poivre. Mélange jusqu’à obtenir une pâte homogène.

Marine la viande: badigeonne généreusement la selle de chevreuil avec la marinade, place-la dans un plat couvert et laisse reposer 45 à 60 minutes au réfrigérateur (ou 30 minutes si tu manques de temps).

Préchauffe le four à 200 °C (chaleur tournante si possible). Sors la selle 20 minutes avant la cuisson pour qu’elle revienne légèrement à température ambiante.

Saisis la viande: dans une grande poêle allant au four, chauffe l’huile neutre à feu vif. Saisis la selle 2–3 minutes par face jusqu’à belle coloration, ajoute le beurre et arrose la viande pour gagner en goût.

Enfourne et rôtis: place la poêle au four et poursuis la cuisson 10–15 minutes pour une cuisson rosée (12–14 minutes selon four et épaisseur). Vérifie la cuisson: le gibier est meilleur rosé. Sorte la selle et laisse-la reposer 10 minutes, couverte d’un papier aluminium léger.

Cuire les topinambours: pendant la cuisson de la viande, mets les topinambours à cuire dans une grande casserole d’eau salée bouillante 20–25 minutes jusqu’à ce qu’ils soient tendres. Égoutte-les bien.

Prépare la purée: réduis les topinambours en purée à l’aide d’un presse-purée ou d’un mixeur à main. Ajoute la crème chaude et le beurre en morceaux, rectifie l’assaisonnement en sel et poivre. Garde au chaud à feu très doux.

Fais le jus réduit: récupère la poêle de cuisson, retire l’excès de graisse en laissant 1 cuillère à soupe. Fais fondre l’échalote 2 minutes, déglace avec le vin rouge en grattant les sucs, ajoute le fond, la branche de thym, le laurier et 1 cuillère à café d’assemblage. Laisse réduire à feu moyen 10–12 minutes jusqu’à obtenir une consistance nappante.

Finition du jus: retire le thym et laurier, monte éventuellement le jus au beurre froid en fouettant hors du feu pour obtenir une belle brillance. Rectifie sel et poivre.

Découpe et service: tranche la selle en tranches régulières, dispose une cuillerée de purée au centre, pose les tranches de chevreuil dessus et nappe de jus réduit. Parsème de coriandre ou persil si tu le souhaites.

Le conseil des Épices Curieuses

Sors la viande à l’avance pour une cuisson uniforme, saisis-la à feu vif pour emprisonner les sucs et laisse-la reposer au moins 10 minutes avant de trancher pour garder le jus.