

# Tartare de selle de chevreuil, coeur de choux de Bruxelles, bolets de nos forêts

L'ARENÉ  
GOURMANDE



## Pierre-Pascal Clément

Le Pérolles  
Bd de Pérolles 1, 1700 Fribourg

# LE PÉROLLES

### Starter

 4 personen

 60 min

 Moyen

### INGRÉDIENTS

400 gr de selle de chevreuil  
80gr d'airelles ou de groseilles  
60gr de bolets  
60gr de choux de Bruxelles  
40gr de mayonnaise  
20gr d'échalotes hachées  
5gr de pâte miso  
1cs de miel  
huile de noisettes  
sauce soja  
huile de friture  
sel et poivre

### PRÉPARATION

Laver et effeuiller les choux de Bruxelles en ne gardant que les coeurs.

Cuire les coeurs dans de l'eau salée.

Frire les feuilles des choux à 150° et les faire sécher sur un papier au four à 50°.

Laver les airelles et séparer les tiges.

Cuire les fruits rouges avec le miel dans une casserole à feu moyen.

Réduire jusqu'à obtention d'une marmelade. Refroidir.

Mélanger la mayonnaise avec la pâte miso.

Laver et couper les bolets en dés et les sauter à l'huile à feu vif.

Déglacer les bolets avec un trait de sauce soja hors du feu. Refroidir.

Couper la selle de chevreuil en petits dés.

Y ajouter les échalotes, le sel, le poivre, la mayonnaise au miso, la marmelade d'airielle, une partie des bolets et l'huile de noisettes

PARTENAIRES DE L'ARENÉ GOURMANDE



# Tartare de selle de chevreuil, coeur de choux de Bruxelles, bolets de nos forêts



## Dressage

Dresser le tartare dans un cercle au centre de l'assiette.  
Couvrir de chips de chou de Bruxelles.  
Dresser esthétiquement les coeurs de choux de Bruxelles et le reste des bolets autour du tartare.  
Garnir de saladines mainées avec un trait d'huile de noisettes.

**Bonne dégustation !**

---

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

