



Norbert Tarayre

Finaliste Top Chef 2012
Savoie



Cuisinier autodidacte, le français de 31 ans a été candidat de l'émission Top Chef 2012, sur M6. Il a terminé 3e du concours et a marqué le public par son naturel et ses expressions cultes. Son identité culinaire : Le terroir avec audace, créativité et authenticité : un savant mélange de techniques, de saveurs et de textures...

Photo (c) actalis

www.norbert-chef.com

INGRÉDIENTS

Produit glâné au salon

Filet cerf (rumsteak)

Produits complémentaires

Racine de panais

Échalotes

Ail frais

Betterave rouge

PRÉPARATION

Après avoir relevé le "Défi du Terroir" le matin, Norbert a réalisé une nouvelle prestation en soirée.

FILET DE CERF AU FOUR SUR SA PURÉE DE COURGE BUTTERNUT ET SAUCE À LA NORBERT

Purée de courge butternut

Détailler la courge en morceaux, revenir au beurre, ajouter de l'eau, du sel et cuire.

Réduire en purée dans le blender, ajouter de la crème

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Le panier de Norbert



Citron jaune

Citron vert

Oranges

Citronnelle bâton

Coriandre fraîche

Huile de pépin de raisin

Sel fin

Poivre blanc moulu

Sucre en poudre

Sauce soja

Sauce huître

Vinaigre balsamique noir

Vanille en gousse

Courge butternut

Rectifier l'assaisonnement au besoin.

Filet de cerf au four

Détailler le filet en tranches de minimum 3cm d'épaisseur

Laisser tempérer (important)

Saler et poivrer juste avant de saisir rapidement de chaque côté jusqu'à belle coloration.

Placer au four température (200°) 10 minutes.

Sauce à la Norbert

Couper les échalotes et l'ail en morceaux

Faire revenir à la poêle dans l'huile de pépin de raisin

Déglacer généreusement avec la sauce soja, laisser réduire

À la fin ajouter la crème selon le goût

Dressage

Couper les tranches de filet de cerf en 2 ou 3

Dresser joliment avec la purée de courge butternut

Décorer avec la sauce à la Norbert

www.norbert-chef.com

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

