

DÉGUSTATION

Servez chaud, accompagné de votre vin rouge, légèrement rafraîchi (16 °C).

L'astuce de Jean-Marie

Pour une sauce et un filet encore plus savoureux, utilisez une bouteille de Sancerre rouge « La Bourgeoise » 2014. Un vin à maturité, idéal pour la cuisson du chevreuil.



Partagez votre plat avec #RecetteDeFamilleBourgeois

📷 [domainehenribourgeois](#)

📘 [domainehenribourgeois.sancerre](#)

Recettes de Famille

LES ACCORDS D'HENRI BOURGEOIS



**Filet mignon de chevreuil
&
Sancerre rouge « ES-56 »**

PAR JEAN-MARIE BOURGEOIS

Filet mignon de chevreuil

6 personnes

Préparation · 1h

Cuisson · 45 min

Repos · 1 nuit



INGRÉDIENTS

Pour la marinade

- 6 filets mignons de chevreuil
- 1 bouquet garni (laurier, thym, persil)
- 1 oignon
- 4 gousses d'ail
- 3 échalotes
- 4 branches de céleri
- 4 carottes
- 15 cl de cognac
- 1 bouteille de vin rouge
- Poivre noir en grains
- Clous de girofle
- Huile d'olive

Pour la purée de légumes

- 25 g de beurre
- 25 cl de crème fraîche

Pour l'écrasé céleri-pomme de terre

- 1 céleri-rave
- 1 kg de pommes de terre Charlotte
- 25 g de beurre
- 25 cl de crème fraîche épaisse
- Sel, poivre

Pour la sauce au vin rouge

- Parures de chevreuil
- 10 g de beurre
- 2 c. à soupe de farine
- 1 c. à soupe d'ailles
- Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Préparer la marinade (à réaliser la veille)

Déposer les filets mignons dans un grand récipient. Préparer les légumes : planter les clous de girofle dans l'oignon entier, écraser l'ail, couper les échalotes, détailler le céleri en tronçons et les carottes en rondelles. Ajouter les légumes et le bouquet garni. Verser un filet d'huile d'olive, le cognac, quelques grains de poivre, puis recouvrir de vin rouge. Filmer et laisser mariner toute une nuit au réfrigérateur.

2. Préparer l'écrasé céleri-pomme de terre

Éplucher le céleri-rave et les pommes de terre, les couper en dés, puis cuire 25 min dans une eau salée et poivrée. Égoutter, écraser avec le beurre et la crème fraîche, rectifier l'assaisonnement et réserver.

3. Préparer la purée de légumes

À l'aide d'une écumoire, récupérer les légumes. Retirer les clous de girofle et le bouquet garni. Couper l'oignon en dés. Placer les légumes dans une casserole et ajouter la moitié du jus de marinade. Laisser mijoter jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Mixer ensuite avec le beurre et la crème fraîche jusqu'à obtenir une purée onctueuse. Saler, poivrer et réserver.

4. Préparer la sauce au vin rouge

Égoutter les filets mignons sur du papier absorbant et réserver. Faire chauffer une poêle avec l'huile d'olive et le beurre, ajouter les parures de chevreuil et les faire dorer. Déglacer avec le reste du jus de marinade et laisser réduire. Délayer la farine avec une louche de sauce chaude, puis verser dans la poêle en remuant. Laisser épaissir jusqu'à obtenir une sauce nappante. Retirer les parures, ajouter les ailles, saler, poivrer et réserver.

5. Cuire les filets mignons

Faire dorer les filets mignons 2 min par face dans une poêle chaude. Les déposer dans un plat et cuire 10 min à 190°C. Napper de sauce au vin rouge, puis remettre au four 10 min supplémentaires. Réserver.

6. Dressage

Déposer une portion d'écrasé et de purée de légumes dans l'assiette. Couper le filet mignon en tranches et les disposer dans l'assiette. Napper de sauce au vin rouge et aux ailles. Servir aussitôt.