

DAMIEN  
GERMANIER  
GD  
DG

  
MORAND  
— 1889 —  
DISTILLATEUR À MARTIGNY



LE CHEVREUIL D'ÉTÉ RÔTI AU POIVRE ET À L'EAU-DE-VIE DE FRAMBOISE

# LE CHEVREUIL D'ÉTÉ RÔTI AU POIVRE ET À L'EAU-DE-VIE DE FRAMBOISE

## POUR 4 PERSONNES

1 selle de chevreuil d'été  
1 petite barquette de framboises bien fermes  
10 g de poivre Tilfda ou citron  
1 radis noir  
1 radis bière  
4 radis  
1 dl fond brun  
3 pommes de terre agria  
50 g de crème  
40 g de beurre  
4 cl d'eau-de-vie de framboise Morand



**PURÉE:** Mettre à cuire les pommes de terre pelées dans l'eau salée. Une fois la cuisson terminée, les écraser à la fourchette en ajoutant de la crème. Tamiser finement avec le beurre et réserver.

**CHEVREUIL:** Saler la viande et la colorer rapidement à la poêle. Réserver dans un plat. Arroser d'un filet d'eau-de-vie de framboise et laisser mariner la viande à température ambiante. Au moment de servir, repasser la viande dans la poêle deux minutes de chaque cotés. Récupérer le jus restant dans le plat pour la sauce.

**SAUCE:** faire suer une échalote au beurre, mouiller avec le fond brun, laisser réduire. Mixer quelques framboises fraîches dedans, affiner avec un peu de beurre et l'eau-de-vie.

**RADIS:** Peler le radis bière sur la longueur et le trancher finement. Assaisonner d'un filet d'huile de noisettes, sel, poivre, safran et jus de citron. Laisser mariner au moins deux heures. Rouler. Laver le radis noir et le tailler en petits bâtonnets. Garnir de quelques tranches de radis fraîches.

**DRESSAGE:** Au fond d'une assiette, déposer la purée bien moelleuse, parsemer de poivre Tilfda concassé, ajouter le filet de chevreuil coupé en deux. Garnir de deux demi-framboises et de trois rouleaux de radis. *Astuce – Vous pouvez adapter ce plat avec une autre viande, par exemple le filet de boeuf, voire le bison.*