

Chevreuril des Ayernes



C'est un feuilleté contenant une petite escalope de chevreuil sur duelles de champignons et coiffée de foie gras de canard.

Pour quatre personnes.

4 escalopes de chevreuil (2 à 3 cm d'épaisseur) détaillées dans le gigot, partie tendre.

800 gr de pâte feuilletée fine (au beurre).

300 gr. de foie gras de canard frais (voire mi-cuit ou conserve).

300 gr. de hachis de champignons divers (cèpes, chanterelles, morilles, cornes d'abondance, champignons de Paris, etc.)

Fond de gibier ou de veau

2 dl. de crème fraîche.

20 ml de Marsala ou de Madère.

20 ml de Noilly-Prat ou de Xérès.

Condiments: les herbes aromatiques du jardin: romarin, sauge, thym, persil.

Tremper une petite heure les champignons s'ils sont secs, puis essorer en pressant. Préparer le hachis mais en réservant suffisamment de champignons entiers ou en gros morceaux pour la garniture. Faire revenir ce hachis au beurre quelques minutes à la poêle. Ajouter un peu de fond de gibier (de veau en l'absence) et un doigt de marsala à cette préparation et cuire à feu doux durant 20 minutes sans laisser sécher. Réserver!

Dorer très brièvement les escalopes sur les deux faces ; elles doivent être juste colorées mais rester très "bleues". Laisser refroidir.

Abaisser la pâte feuilletée à 2-3 millimètres et découper pour chaque escalope une feuille au double de la taille des escalopes en débordant de plusieurs centimètres. Saler et poivrer leurs deux faces. Piquer à la fourchette la partie qui constitue le fond du feuilleté et couvrir d'un mince couche de hachis de champignons. Poser les escalopes froides dessus et couvrir d'une tranche de foie gras (point trop n'en faut). Replier l'autre partie par dessus le tout et souder les bords par pression avec une fourchette. Dorer à l'œuf et passer au four à 200 degrés 15 à 20 minutes en faisant attention à ne pas laisser brûler le dessus (surveiller très attentivement).

Reprendre le reste des champignons, poêler au beurre avec les herbes aromatiques finement hachées, déglacer, ajouter la crème et un peu de fond de gibier (veau en l'absence). Rectifier l'assaisonnement en ajoutant le Noilly-Prat (ou le Xérès) et maintenir chaud sans faire bouillir

Dresser au sortir du four sur une assiette chaude en ajoutant sur le côté les champignons à la crème sans mouiller le feuilleté.

Si on prépare ce plat comme entrée, les escalopes sont petites et les champignons à la crème constituent la seule garniture. Tandis qu'en plat principal, les escalopes et l'abaisse de pâte seront plus grandes. Il convient alors de garnir de quelques petits légumes poêlés. Dans ce cas, j'y ajoute une nèfle ou une poire à botzi confite au vin rouge.

Le vin accompagnant doit être un rouge corsé âgé, bien marqué mais avec encore du fruit.

C'est un plat de roi.

Michel Bréganti