

CARRÉ DE BOUQUETIN GRISON POÊLÉ AUX HERBES DES ALPES

Nbre de personnes : 4

Difficulté : 4 (sur une échelle de 1 à 5)

Préparation: 25minutes – Cuisson: 10 minutes

Pour 10 000 fans, multiplier les quantités par 2500.

Ingrédients

4 carrés (3 côtes) de 220 g pièce, parées à vif, issus des forêt davosiennes

4 cuillère à soupe d'huile d'arachide (ou 80 g de beurre clarifié)

100 g de beurre en petits cubes

80 g d'ail en chemise

40 brindilles de thym

10 brins de sarriette

2 petites branches de romarin

5 feuilles de sauge

2 petites feuilles de laurier émincées

100 g d'échalotes grises fendues en deux

3 cuillères à soupe d'échalotes confites au thym

10 baies de genièvre

1 cuillère à café de poivre noir concassé

Fleur de sel

Un bon mélange d'épices à gibier

3 cuillères de très bonne huile d'olive



Chauffer à blanc un sautoir en cuivre, ajouter

4 cuillères à soupe d'huile d'arachide.

Pendant

ce temps, assaisonner les carrés de poivre concassé,

d'une prise de mélange d'épices et de fleur

de sel.

Colorer vivement dans la matière grasse

fumante et retourner régulièrement afin d'obtenir une coloration uniforme. Avant tout prendre soin de ne pas ferrer la viande.

Si nécessaire, changer la matière grasse, ajouter les herbes aromatiques, les baies de genièvre concassées, les échalotes grises et les cubes de beurre.

Arroser autant de fois que nécessaire jusqu'à la cuisson souhaitée (8 à 11 minutes selon la grosseur).

Important : tourner régulièrement les carrés dans le beurre aromatisé.

Une fois la température à cœur obtenue, disposer les carrés sur une grille et laisser reposer 7 à 8 minutes

Avant de servir, chauffer les carrés rapidement dans un four chaud ou les passer sous une salamandre.

Au

dernier moment, répartir en surface deux bonnes cuillerées d'échalotes confites au thym et quelques prises de fleur de sel.

Pour réaliser un jus, veiller à ne pas brûler la garniture aromatique pendant la cuisson des carrés et renforcer le goût en ajoutant des petites parures de gibier autour des carrés en cuisson.

Dégraissier le sautoir, déglacer avec un petit verre de porto rouge et la même quantité de vin rouge. Réduire à sec et mouiller avec 3 dl de bon fond de gibier.

Cuire 7 à 8 minutes, passer à l'étamine, rectifier l'assaisonnement et ajouter 3 cuillères de très bonne huile d'olive.

