

VENAISON, CHOU VIOLET MARINÉ, SALADE DE POIRES ET HARICOTS BEURRE, CONFITURE ROYALE AUX OIGNONS ET AU MIEL



Rendement: 4 portions



Temps de préparation: 4 heures



Temps de cuisson : 15 minutes

Chou mariné

1 tasse de chou rouge émincé
½ petit oignon rouge émincé
½ tasse de haricots blancs séchés
1 poire taillée en juliennes
2 c. à soupe de vinaigre de cidre
1/2 c. à thé de moutarde de Dijon
2 c. à soupe d'huile végétale
¼ c. à thé de romarin frais haché
Sel de mer et poivre noir

Préparation

1. Mettre les haricots dans un récipient de 1 litre et les couvrir d'eau froide. Placer le récipient au frais pendant 24 heures.
2. Égoutter et rincer les haricots. Les mettre dans une casserole, les couvrir d'eau froide et ajouter une pincée de sel.
3. Porter à ébullition et cuire jusqu'à ce que les haricots soient tendres.
4. Égoutter et laisser refroidir.
5. Dans un bol, mélanger l'huile, la moutarde de Dijon, le romarin et le vinaigre.
6. Ajouter le chou coupé, la poire et les haricots cuits à la vinaigrette. Mélanger et ajouter sel et poivre, au goût.
7. Réfrigérer 30 minutes, vérifier l'assaisonnement et rectifier au besoin.

Venison

1 lb de filet de chevreuil nettoyé
1 c. à thé d'huile végétale
1 c. à thé de thym haché
Copeaux de bois

Préparation

1. Faire mariner la viande de chevreuil dans l'huile végétale et le romarin haché pendant 2 à 4 heures.
2. Chauffer une casserole à fond épais à feu moyen-élevé. Placer les copeaux dans la casserole. Chauffer jusqu'à l'obtention de charbons.
3. Déposer le filet de chevreuil sur une grille, au-dessus des charbons. Retirer du feu et fumer la viande pendant 8 à 10 minutes.
4. Saisir le filet dans une poêle à feu moyen-élevé. Réduire le feu et cuire jusqu'à ce que la température interne de la viande soit de 115 degrés C.
5. Laisser reposer de 5 à 10 minutes.

Le service

Déposer le chou mariné et la salade de haricots au centre de l'assiette. Disposer trois tranches de chevreuil sur la salade. Garnir de juliennes de poire. Déguster.