

Menu de Chasse

Réalisé le 25.11.2015

Menu pour 4 - 6 personnes et composé de :

Spätzli

Choux rouge acidulé

Châtaignes caramélisés

Terrine de choux de Bruxelles

Fruits (ananas - poires fondantes)

Viande (Chevreuil): 1 selle d'environ 1,5 kg

Spätzli

(la masse réalisée doit avoir la consistance d'une mayonnaise ferme)

250 gr de farine,

3 oeufs, 12.5 cl d'eau OU lait

2 gr de sel,

1. Battez les oeufs avec l'eau/lait et le sel dans un récipient.
2. Ajoutez la farine et battez jusqu'à obtenir une pâte homogène
3. Faites bouillir une grande quantité d'eau. (l'eau doit bouillir).
4. Utilisez une plaque trouée ou une passoire à Spätzli et poussez la masse avec une corne de pâtissier ou à pâtisserie.
5. Une fois cuits, retirez les spaetzles de l'eau bouillante à l'aide d'une écumoire et refroidissez-les en les plongeant dans de l'eau froide, égouttez et réservez.
6. Répétez l'opération de cuisson et refroidissement autant de fois que nécessaire pour le restant de pâte.
7. Faites revenir les spaetzles dans une poêle avec un peu d'huile et/ou de beurre pour les chauffer et les colorer.



Châtaignes caramélisées

Attention : c'est à la fois simple et .. difficile pour obtenir un aspect plaisant

Ingrédients pour 6 personnes: préparation 15 min, cuisson 15 min

Ingrédients pour 6 personnes:

250 gr de châtaignes écosées (trouvez des châtaignes déjà ... cuites !! de bel aspect)

1 dl. Eau chaude

2 cs de sucre

Faire caraméliser le sucre dans une casserole

- verser le sucre dans le fond de la casserole

- lorsque celui-ci est fondu, mettre les châtaignes et les mélanger délicatement

- mouiller si nécessaire avec une ou deux cuillères à soupe d'eau chaude

Réserver au chaud



Choux rouges acidulés

1 petit chou rouge (300gr) et l'émincer très finement (utiliser une mandoline, ACHTUNG aux doigts)

1 petit oignon émincé finement

2 cs huile olive

0,5 l. Jus de pommes

0,5 l d'eau

1 dl vinaigre de pomme

sel poivre

1. Faire chauffer l'huile dans une casserole
2. Ajouter l'oignon et faire suer
3. Ajouter le chou
4. Mouiller avec les liquides
5. Cuire à couvert durant 20 min. (vérifier la cuisson et rectifier le goût)



Terrine de choux de Bruxelles aux lardons

Cuire les choux avant de préparer la recette (dans de l'eau légèrement salée)

250 gr. Choux de Bruxelles 'cuits'

50 gr lardons

2 dl crème à 25 %

3 oeufs

2 cs de farine

1. Passer les choux au mixer
2. battre les oeufs avec la crème et la farine
3. intégrer à la masse de choux
4. ajouter les lardons
5. saler et poivrer
6. cuire dans un four à 160° durant 20 min.



Zut alors, l'apéro-dégustation a trop duré

Selle de chevreuil

1. Prendre une selle d'environ 1,5 Kg
2. Parer la selle (enlever les parties blanches à l'aide d'un couteau bien affilé)
3. Dégager les filets SANS les détacher complètement
4. Assaisonner la selle de condiments/épices
5. Placer la selle dans une lèchefrite (ou braisière) huilée au préalable
6. Cuire dans un four préalablement chauffé à 250° durant 20 min.
7. Sortir et réserver au chaud (sous feuille d'aluminium)
8. Avant de servir, dégager les filets de la carcasse et trancher en médaillons.
9. Napper l'assiette d'une sauce au vin et poser dessus les médaillons



Servir aussitôt (avec les accompagnements)



1^{er} service



2^{ème} service

THE TEAM 2015 (Marcel is missing)



Un grand merci à nos si patients professeurs !