

Filet de cerf, risotto aux noisettes et sauce cacao

Pour 4 personnes:

1 kg de selle de cerf entière	1 oignon, 1 carotte, 1/4 céleri
1 carré de chocolat noir	1 cs de concentré de tomates
5 dl vin rouge	1 dl vin blanc
1 échalote	150 g risotto carnaroli
30 g de noisettes entières pelées et torrifiées	1 cs de parmesan râpé
1 cs de mascarpone	150 g de choux rouge cuit
100 g de marrons caramélisés	sel, poivre, beurre, huile.

Pour la sauce et le cerf: Désosser la selle et concasser l'os. Faire rissoler les os au four, de façon à obtenir une belle coloration, ajouter l'oignon coupé en 4, la carotte et le céleri taillé en petit cubes. Laisser revenir une dizaine de minutes. Ajouter le concentré de tomates et remuer. Déglacer avec la totalité du vin rouge et mettre dans une marmite. Recouvrir d'eau froide, porter à ébullition. Laisser mijoter 2 heures à feu doux. Passer, réduire le fond, le monter au beurre et ajouter le carré de chocolat. Assaisonner.

- Saler les filets de cerf et les colorer vivement à l'huile brûlante. Réserver.

Pour le risotto: Faire revenir dans un filet d'huile d'olives, l'échalote ciselée et ajouter le riz en remuant. Une fois le grain de riz bien translucide, déglacer au vin blanc et mouiller petit à petit avec de l'eau chaude. Une fois cuit, ajouter le parmesan et la mascarpone, le risotto doit être coulant. Ajouter enfin les noisettes légèrement concassées.

Enfourner le cerf 8 minutes à 180°C dans un four préchauffé. Le laisser reposer 5 minutes avant de le trancher. Chauffer les choux et les marrons. Dresser le cerf sur les choux, le risotto et les marrons à côté. Un filet de sauce chaude autours.

Saison du Plat: Automne

Le Vin qui lui va: Une Syrah assez corsée, mais peut être pas barrrique.