



MÉDAILLONS DE CHEVREUIL EN CROÛTE DE CHAMPIGNONS COMPOTE DE CHOU ROUGE



20 min



50 min



2 pers.



RÉALISÉ PAR

Les recettes de Mamie

Un vrai repas de fête! Techniquement pas compliqué, mais il faut bien suivre la chronologie de la recette.

INGRÉDIENTS

- 2 médaillons de chevreuil
- 50g de champignons forestiers (girolles, cèpes, trompettes de la mort, etc.)
- 100g de pâte feuilletée
- 30g de blanc de volaille
- un peu de foie gras (25g)
- 25g de crème allégée
- 1 oeuf
- un peu d'huile, de sel et de poivre
- 300g de chou rouge
- 50 g de margarine
- sel, poivre
- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- 2 pommes(reinettes idéalement)
- noix de muscade râpée
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- 1/2 verre d'eau
- 60 – 100g de féculents de votre choix

MARCHE À SUIVRE

Médailillon de chevreuil :

Assaisonner les médaillons de chevreuil et les faire dorer 2min. de chaque côté dans une poêle avec un peu d'huile ou de beurre.

Puis les laisser refroidir.

Faire tremper les champignons 15 min. dans de l'eau tiède, les égoutter, puis les hacher.

Couper le blanc de poulet en petits morceaux. Avec un mixeur, mixer le blanc de volaille avec le blanc d'oeuf, le foie gras, les champignons et la crème.

Assaisonner à votre convenance.

Etaler la pâte feuilletée, déposer les médaillon de chevreuil et les couvrir de la farce.

Battre le jaune d'oeuf avec un peu d'eau, lustrer les bords de la pâte. La replier et bien appuyer pour la souder.

Lustrer le dessus avec le jaune d'oeuf.

Cuire au four à 200° pendant 15min.

ASTUCES DU CHEF

Comme il y a déjà un peu de féculent avec la viande, pour compléter vous pouvez préparer, par exemple, des spätzlis ou des pâtes.