CERF WELLINGTON

Ingredients

- 700 g de filet de cerf
- 400 g de pate feuilletee
- 700 g de champignons de Paris
- 2 echalotes
- 4 crepes sans sucre
- 12 tranches de jambon cru
- Moutarde de Dijon
- 5 cl de cognac
- 1/3 de bouquet de persil
- 3 brins de thym
- 2 jaunes d'oeufs
- Huile d'olive
- Sel & poivre

2 jours | 4-6 pers

Preparation

1.Commencez par retirer les parties blanches et les membranes du filet de cerf, puis parez soigneusement la viande afin d'obtenir un morceau de forme régulière. Salez uniformément le filet, enveloppez-le fermement dans du film alimentaire et placez-le au réfrigérateur pendant 48 heures.

2.Nettoyez les champignons de Paris et émincez-les très finement. Épluchez et hachez les échalotes, puis ciselez le persil. Dans une sauteuse bien chaude, faites suer les échalotes avec un filet d'huile d'olive. Incorporez les champignons, le thym et le persil, puis poursuivez la cuisson à feu vif en remuant régulièrement, jusqu'à évaporation complète de l'eau de végétation. Versez ensuite le cognac et laissez-le réduire entièrement. Assaisonnez de sel et de poivre, puis transférez la duxelles dans un récipient. Recouvrez-la de film alimentaire directement au contact de la préparation et réservez au réfrigérateur pendant 48 heures.

3.Le jour de la dégustation, retirez le film alimentaire du filet de cerf et séchez soigneusement sa surface à l'aide de papier absorbant. Ficelez ensuite la viande pour lui donner une forme cylindrique et régulière, semblable à celle d'un rôti. Préchauffez le four à 80 °C. Faites chauffer un filet d'huile dans une poêle, puis saisissez le filet sur toutes ses faces, sans oublier les extrémités, afin d'obtenir une coloration homogène.



Transférez la viande dans un plat allant au four et insérez une sonde de cuisson dans son tiers supérieur. Enfournez jusqu'à ce que la température interne atteigne 53 °C.
A la sortie du four, retirez la sonde et la ficelle, puis badigeonnez immédiatement toute la surface du filet de moutarde à l'aide d'un pinceau. Poivrez généreusement, enveloppez à nouveau la viande de film alimentaire au contact et laissez-la refroidir au réfrigérateur pendant 2 heures.

4.Étalez une grande feuille de film alimentaire sur votre plan de travail. Disposez les quatre crêpes en les faisant légèrement se chevaucher, de manière à former un rectangle suffisamment grand pour envelopper entièrement le filet de cerf. Si nécessaire, égalisez les contours à l'aide de ciseaux. Répartissez ensuite les tranches de jambon sur les crêpes, en les superposant légèrement pour recouvrir toute leur surface.
Étalez la duxelles de champignons sur le jambon en formant une couche régulière d'environ 6 mm d'épaisseur.

5.Sortez le filet de cerf du réfrigérateur, retirez son film alimentaire et placez-le sur la préparation.
En vous aidant du film disposé sous les crêpes, roulez délicatement l'ensemble autour de la viande afin de former un cylindre compact.
Serrez fermement les extrémités du film pour maintenir une forme bien régulière, puis placez le rouleau au réfrigérateur pendant 2 heures.

6.Abaissez la pâte feuilletée sur une épaisseur d'environ 5 mm, puis déposez-la sur une grande feuille de film alimentaire. Retirez délicatement le film entourant le rouleau de viande et positionnez celui-ci sur la pâte feuilletée.
À l'aide d'un pinceau, badigeonnez les bords de la pâte avec du jaune d'œuf. Enroulez ensuite la pâte autour du filet en veillant à bien l'enfermer et à chasser les éventuelles poches d'air.
Repliez soigneusement les extrémités pour sceller l'ensemble, puis découpez l'excédent de pâte afin d'obtenir une finition nette. Enveloppez le Wellington dans du film alimentaire en serrant suffisamment pour conserver sa forme cylindrique. Réservez à nouveau au réfrigérateur pendant 2 heures.

7.Préchauffez le four à 220 °C.
Retirez le film alimentaire du Wellington et déposez-le sur une plaque recouverte de papier cuisson.
À l'aide d'un pinceau, appliquez une première couche de jaune d'œuf sur toute la surface de la pâte.
Placez la préparation au congélateur pendant 10 minutes, puis appliquez une seconde couche de dorure avant de renouveler ce passage au congélateur pendant 10 minutes.

8.Avec la pointe d'un couteau, réalisez délicatement des motifs décoratifs sur la pâte, sans la percer.
Enfournez immédiatement le Wellington dans la partie basse du four, après avoir inséré une sonde de cuisson dans la partie supérieure de la préparation, et non en son centre. Dès que la pâte commence à être saisie, réduisez la température du four à 180 °C et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la sonde indique 32 °C à cœur.

9.Sortez alors le Wellington du four, transférez-le sur une grille et laissez-le reposer pendant une dizaine de minutes.Retirez délicatement la sonde, puis découpez le filet en tranches épaisses, en utilisant d'abord un couteau à pain pour entamer proprement la croûte feuilletée, puis un couteau à jambon pour trancher la viande sans l'écraser.

10.Disposez les tranches dans des assiettes préalablement chauffées et servez immédiatement.