



Ingredientes : 4 personas

CIERVO

750 gr.	Filete de ciervo de caza
4 pces.	Bayas de enebro
½ manojo	Tomillo fresco
p.m.	Pimienta negra en grano
p.m.	Aceite de oliva
50 gr.	Mantequilla

DIVERSOS

1 unidad	Endivia blanca
p.m.	Perejil frito
p.m.	Pimienta mignonette
p.m.	Flor de sal
2 dl.	Fondo blanco

GUARNICION

2 unidades	Peras Rochat
4 manojos	Uva negra Moscatel
150 gr.	Salsifés
4 unidades	Zanahoria
4 unidades	Boletus edulis
4 unidades	Coles de Bruselas
½ unidad	Apio bola

Progresión :

COCCION DEL CIERVO AL VACIO :

Preparar los filetes de ciervo, limpiarlos de nervios, partes grasas y sanguinolentas. Porcionar cuatro bonitos filetes de ciervo de 150 gr.

En una bolsa de vacío colocar el filete de ciervo con un chorrito de aceite de oliva de Ambassade de Llivia, una baya de enebro ligeramente aplastada, una rama de tomillo fresco y tres granos de pimienta negra. Con la ayuda de la máquina de vacío TekVac de Distform envasar y reservar.

Encender el horno TekTherm Compact de Distform equipado de la tecnología TSC a una temperatura ambiente de 80 °C. Colocar las bolsas de vacío con el ciervo y cocer hasta obtener una temperatura a corazón de 60 °C. Enfriar rápidamente en el abatidor TekChill de Distform. Reservar.

COCOTTE DE FRUITS ET LEGUMES :

Cortar en dos las peras, eliminar las aristas y con la ayuda de la cuchara parisina retirar el corazón. Preparar los cuatro manojos de uva, limpiar las setas y cortarlas por la mitad, pelar y cortar el apio bola, las zanahorias y los salsifíes, limpiarlos en abundante agua.

Cocer las coles en agua hirviendo con sal. Enfriar y reservar.

En una cocotte con aceite de oliva colorear las peras así como las setas, reservar y acabar la cocción en el horno MyChef de Distform a una temperatura de 180°C. En la misma cocotte a fuego fuerte saltear el resto de verduras, añadir el fondo blanco, salpimentar y cocer a cubierto. Dejar cocer hasta completa evaporación del jugo. Reservar.

SALSA POIVRADE :

Cortar las zanahorias, las chalotas y los champiñones en brunoise. Cortar los huesos y los retales del ciervo. En una cocotte con aceite de oliva de Ambassade de Livia colorear los huesos y los retales. Desgrasar, añadir la mantequilla y el bouquet garnie así como la mitad de la pimienta mignonette. Dejar cocer a fuego lento y flambear con el brandy, reducir a seco y añadir el vinagre y reducir a seco de nuevo. Incorporar el vino, cocer durante media hora y finalmente el fondo blanco. Cocer durante dos horas a fuego lento y descubierto. Una vez finalizado tenemos que obtener una tercera parte de la salsa.

Emplatado :

En una sartén con aceite de oliva colorear los filetes de ciervo, agregar la mantequilla y el tomillo y continuar la subida de temperatura.

Poner a punto de pimienta la salsa poivrade.

Emplatar armoniosamente la fruta y las verduras cocidas en cocotte, el perejil frito y la hojas de endivia. Cortar los filetes de ciervo para comprobar la cocción. Incorporar la pimienta mignonette, la flor de sal y salsear el plato