

## ACCOMPAGNEMENTS

- > Pommes cuites dans lesquelles on rajoute, à la place du trognon, de la confiture d'airelles.
- > Marrons.
- > Gratins de légumes (pommes de terre, céleris, potimarrons, panais...).
- > Échalotes et oignons confits.
- > Fondue de poireaux.

## PUREE DE CELERI ET POMMES DE TERRE

*Ingrédients pour 4 à 6 personnes*  
1 boule de céleri-rave, 600gr de pommes de terre, 1 cube de bouillon de légumes, 60gr de beurre, 1/2 l de lait, 1 petite pincée de curry, sel.

### Préparation

- > Faites chauffer une casserole d'eau additionnée du cube de bouillon de légumes pour la cuisson du céleri.
- > Pelez les pommes de terre. Mettez-les dans une casserole d'eau froide salée. Faites-les cuire pendant 20 minutes à partir de l'ébullition.
- > Pendant ce temps, pelez le céleri et détaillez-le en cubes. Jetez-les dans l'eau bouillante et laissez cuire 20 minutes.
- > Faites tiédir le lait. Quand les légumes sont chauds et bien moelleux, égouttez-les et passez-les au tamis. Ajoutez le beurre coupé en morceaux et le lait tiède, en battant énergiquement à l'aide d'une cuillère en bois. Parfumez avec une petite pincée de curry.

## GRATIN DE POMMES DE TERRE, POIREAUX, PANAIS ET CAROTTES

*Ingrédients pour 6 personnes*  
500gr de panais, 500gr de poireaux, 500gr de pommes de terre, 500gr de carottes, 1 pot de crème fraîche épaisse, 2 cuillères à café de moutarde forte, parmesan grossièrement râpé, cannelle, poivre et sel.

### Préparation

- > Préchauffez le four à 200 °C (th 6/7).
- > Après les avoir épluchés, coupez les panais, pommes de terre et carottes en rondelles.
- > Plongez-les 5 minutes dans l'eau bouillante et salée, mettez-les à refroidir et égouttez-les soigneusement.
- > Faites revenir les poireaux coupés dans l'huile d'olive.
- > Mélangez la crème, la moutarde, la cannelle, le sel et le poivre avec tous les légumes.
- > Répartissez dans des petits ramequins beurrés, saupoudrez de parmesan.
- > Mettez au four pendant 40 min.

## CUISINER LA VIANDE DE CERF

Vous noterez que nous parlons de viande de cerf mais ce n'est qu'une appellation générale.

Le dague est le jeune mâle, le cerf le mâle adulte, la bichette la jeune femelle et la biche la femelle adulte.

Les bêtes que nous abattons et dont vous mangez la viande ont 18 mois. Ce sont des daguets et des bichettes. Il est impossible de faire la différence au goût entre les deux.

Cette viande est très tendre, rouge et contient très peu de gras.



Ferme de Brémelin

## CONSEILS POUR SIMPLE CUISSON

### ROTI DE CERF

- > Cuisez le rôti de cerf à four chaud 10 à 15 min pour 500gr (comme pour un rosbif).
- > Salez et poivrez en fin de cuisson.
- > Pour relever le goût, ajoutez dans le fond du plat un oignon et une carotte émincés, avant la cuisson, après les avoir fait blondir au beurre.

### PAVES / TOURNEDOS / STEAKS DE CERF

- > Faites chauffer l'huile ou le beurre.
- > Saisissez-y les pavés/tournedos/steaks de cerf 2 à 3 min de chaque côté.
- > Laissez cuire quelques instants supplémentaires si vous les souhaitez à point.

### Brémelin

56420 Guéhenno

02 97 60 35 59

fermedebremelin@yahoo.fr

www.fermedebremelin.jimdo.com

Ferme en agriculture paysanne et biologique

## STEAKS OU PAVES A L'ÉCHALOTE SAUCE VIN ROUGE

*Ingrédients pour 4 personnes*  
4 steaks ou pavés de cerf, 8 échalotes,  
2 cuillères à soupe de fond de veau,  
100cl de vin rouge, sel, poivre, 60gr  
de beurre.

### Préparation

- > Epluchez les échalotes et coupez-les en petits morceaux.
- > Faites suer les échalotes à feu doux dans du beurre pendant environ 10 minutes.
- > Ajoutez ensuite le vin rouge et le fond de veau préalablement délayé dans un peu d'eau. Salez et poivrez, puis laissez cuire à feu doux pendant au moins 30 minutes.
- > Cuisez à part les steaks et pavés à votre goût.
- > Mélangez les 2 préparations puis dégustez.

## TOURNEDOS SAUCE AU POIVRE

*Ingrédients pour 4 personnes*  
4 tournedos de cerf, 200gr de crème fraîche, 30gr  
de fond de veau, 100gr de cognac, 20gr d'huile  
d'olive, 15gr de beurre frais, 125gr d'eau froide, 1  
cuillère à soupe de grains de poivre, sel, poivre du  
moulin.

### Préparation

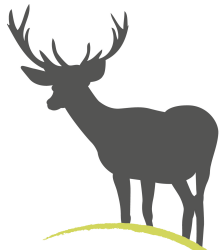
- > Concassez les grains de poivre dans un mortier, saupoudrez-les sur les morceaux de viande, salez légèrement.
- > Dans une casserole, délayez le fond de veau avec l'eau froide puis portez à ébullition. Réservez au chaud.
- > Dans une poêle à feu vif, faites chauffer l'huile d'olive avec le beurre et faites revenir les tournedos 2 à 4 minutes par face selon la cuisson désirée.
- > Dans une petite casserole, faites chauffer le cognac à feu moyen puis versez-le sur les tournedos et flambez. Réservez les tournedos dans le plat de service maintenu au chaud.
- > Ajoutez le fond de veau dans la poêle et faites réduire la sauce de moitié en mélangeant régulièrement à l'aide d'une cuillère en bois. Incorporez la crème fraîche sans cesser de remuer puis portez à ébullition pendant 2 minutes. Salez et poivrez.
- > Nappez les tournedos de sauce et servez immédiatement.

## SAUTE DE CERF AU CIDRE

*Ingrédients pour 4 personnes*  
800 g de sauté de cerf, 3/4 de litre  
d'eau, 1/4 de litre de cidre, 1 cube de  
bouillon de viande, calvados,  
pommes, beurre, sel et poivre.

### Préparation

- > Faites revenir les morceaux de viande dans le beurre bien chaud, salez, poivrez, flambez au calvados.
- > Farinez, ajoutez 3/4 litre d'eau et un cube de bouillon de viande. Laissez cuire 2 h 30.
- > Faites bouillir 1/4 de cidre pour enlever l'acidité.
- > Epluchez les pommes que vous coupez en dés, faites-les rissoler dans un peu de beurre.
- > Une demi-heure avant la fin de la cuisson, incorporez cidre et dés de pommes dans la cocotte.



## SAUTE DE CERF AUX CHAMPIGNONS

*Ingrédients pour 4 personnes*  
800gr de sauté de cerf, 100gr de dés de  
bacon, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 300gr de  
champignons de Paris, de girolles, 12cl de  
vin rouge, 5 baies de genièvre, 2 feuilles de  
laurier, 1 branche de thym, 12cl de bouillon  
de viande, 30gr de beurre, 1/2 botte de  
persil, sel et poivre.

### Préparation

- > Pelez et émincez l'oignon. Pelez la gousse d'ail et hachez-la. Nettoyez les champignons et coupez les plus gros en deux.
- > Mettez le beurre à fondre dans une sauteuse et faites-y revenir les dés de bacon.
- > Ajoutez le civet de cerf et faites-le dorer sur toutes les faces.
- > Ajoutez l'oignon et laissez revenir le tout 5 minutes. Ajoutez les champignons et versez le vin. Salez, poivrez, ajoutez les baies de genièvre, le laurier et le thym.
- > Laissez mijoter en couvrant pendant 1h30 en ajoutant régulièrement un peu de bouillon dans la sauteuse pour maintenir un fond de sauce.
- > Ajoutez le persil haché avant de servir.

