

# Côtelettes de chevreuil persillées, pommes de terre nouvelles et girolles



Photo: P. Prognost

Une recette de Sophie Gourmel  
Hôtel Saint-Christophe,  
1, av. de la Grande-Fontaine,  
88300 Neufchâteau.  
Tél. : 03 29 94 38 71.

## Ingrédients pour 4 personnes

- 12 côtes de chevreuil
- 50 g de beurre
- 25 cl de vin blanc sec
- 25 cl de crème fleurette
- huile
- sel et poivre

### Persillade

- 3 gousses d'ail
- 200 g de chapelure
- 70 g de beurre
- 2 bottes de persil
- 25 g de moutarde
- sel de Guérande

### Girolles fraîches

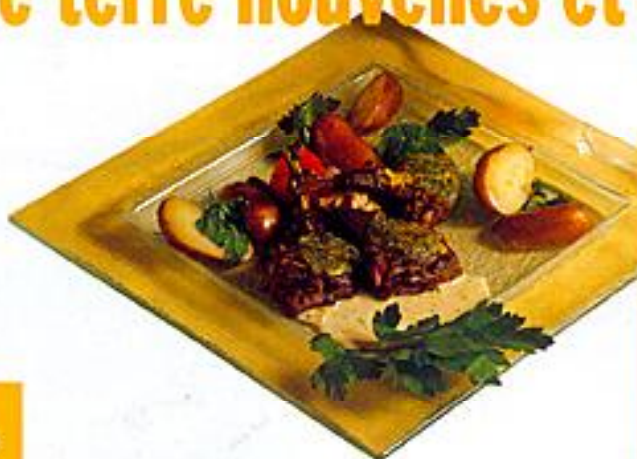
- 600 g de girolles
- 50 g de beurre
- 2 échalotes

### Pommes de terre nouvelles

- 100 g de graisse d'oie
- 100 g de beurre
- 1 botte de persil plat
- 1 kg de pommes de terre nouvelles
- sel et poivre

Préparation : 60 mn

Cuisson : 20 mn



1 Laver les pommes de terre avec leur peau. Faire fondre la graisse d'oie dans une cocotte en fonte, y ajouter les pommes de terre salées et poivrées. Laisser cuire à feu doux au coin du feu. En fin de cuisson, égoutter les pommes de terre. Faire fondre du beurre dans une poêle, y ajouter au dernier moment le persil plat équeuté. Maintenir au chaud.



2 Équeuter le persil et le laver à l'eau froide; bien l'essorer. Le mixer avec le beurre, le sel de Guérande et l'ail – déjà épluché et dégermé. Mixer jusqu'à obtenir une pâte homogène. Étaler cette dernière entre deux feuilles de papier sulfurisé et glisser le tout une demi-heure au réfrigérateur.



3 Laver les girolles, les faire revenir doucement à la poêle avec le beurre et les échalotes hachées, jusqu'à évaporation de l'eau de cuisson.



4 Poêler les côtelettes de chevreuil dans un mélange de beurre et d'huile (moitié/moitié) à feu vif, de chaque côté. La cuisson doit être saignante. Réserver sur une assiette, puis déglacer la poêle avec le vin blanc. Ajouter la crème et laisser épaissir. Ajouter enfin les girolles. Placer les côtelettes sur un plat et les badigeonner de moutarde. Les recouvrir d'un rond de persillade découpé dans la pâte étalée entre les deux feuilles de papier sulfurisé. Glisser sous la sole du four quelques minutes et rajouter un peu de poivre au dernier moment. Dresser en assiette avec les pommes nouvelles et les girolles.

## Les vins...

### Corbières - rouge 2000 La Tour Château Grand Moulin

Quand il n'est pas dans sa vigne ou dans son chai, Jean-Noël Bousquet se balade en Afrique pour chasser le buffle...

Son corbières est « l'expression d'un terroir ». Des vignes menées en culture raisonnée, respectant les équilibres naturels,

les coteaux argilo-calcaires et les terrasses de l'Orbieu. Rien d'étonnant à ce que ce vin soit le reflet des parfums de la garrigue, avec quelques notes poivrées et d'épices orientales. En bouche, il est la tendresse même, avec des tannins bien mûrs. La récompense d'une belle journée de chasse sur une terrine parfumée. Prix TTC départ cave : 4,87 €. Château Grand-Moulin, 11200 Luc-sur-Orbieu. Tél. : 04 68 27 40 80.

### Beaujolais village - rouge 2000 Château du Bluzard

Après une vinification traditionnelle et des vendanges manuelles ce vin, 100 % gamay, présente une belle robe rubis aux reflets bleutés.

Le nez est vif, à dominante fraise. La bouche aussi est fraîche et fruitée avec une finale sur la confiture de groseille et un léger poivré. Un vin gourmand pour accompagner charcuteries, volailles, grillades et fromages entre amis. Servir à 14 °C.

Prix TTC départ cave : 3,81 €. Domaine Saint-Charles, 69 460 Saint-Etienne-la-Varenne. Tél. : 04 74 03 30 90.

