

CROUSTILLANT DE FILET DE CHEVREUIL



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Mélange de champignons
450g



Purée d'ail noir 325g

INGRÉDIENTS

4

- 800 g de filet de chevreuil
- 100 g de mélange de champignons Bresc
- 30 g de purée d'ail noir Bresc
- sel et poivre

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mélanger le mélange de champignons avec l'ail noir. Si c'est trop épais, y ajouter un peu d'huile d'olive. Saler et poivrer généreusement le filet et le badigeonner avec le mélange de champignons et d'ail. Cuire 4 heures à feu indirect à une température à cœur de 80 °C. Transformer en chevreuil effiloché et saler et poivrer. Couper en tranches de 1,5 cm et les saisir brièvement au barbecue à feu vif.