Steak de cerf avec chips à l'ail noir



Ingrédients

10

- 10 steaks de cerf
- 10 feuilles de brick
- 250 g de tagliatelle
- 100 g de mushroom-mix Bresc
- 25 g de purée black garlic Bresc
- 5 dl de bouillon de poulet
- 5 dl de crème fraîche
- Poivre et sel

Méthode de préparation

Faire cuire la crème fraîche et le mélange de champignons (mushroom-mix) jusqu'à obtenir une sauce épaisse. Saler et poivrer le steak et cuire de tous les côtés. Poursuivre la cuisson au four à 160 à une température à cœur de 55 . Faire bouillir les tagliatelles dans de l'eau salée. Couper les feuilles de brick en morceaux et les mixer au robot culinaire avec le bouillon de poulet pour en faire une préparation à tartiner. Ajouter la purée d'ail noir (black garlic). Étaler sur un tapis et faire sécher 1,5 heure au four à 100 °C. Casser les chips en morceaux et frire à 180 . Disposer les tagliatelles sur une assiette, dresser le steak de cerf et garnir de chips à l'ail noir.

Produits Bresc utilisés



Bresc Mélange de champignons 450g



Bresc Purée d'ail noir 325g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000