



Ingrédients pour 8 personnes :

- 1 dos de chevreuil (levé en filet)
- 4 pommes vertes
- 1 jus de citron
- 150 g de sucre
- 400 g de châtaignes
- 1 branche de céleri
- 1 dl de bouillon de pot au feu
- 50 g de beurre
- 1 orange
- 1 pamplemousse
- 1 citron

La sauce gibier.

- Faire rôtir les os.
- Dégraisser, ajouter une garniture aromatique puis déglacer au vin de Xérès.
- Faire réduire à sec.
- Ajouter le vin rouge, réduire de nouveau et mettre du fond de veau.

La raviole de pommes aux châtaignes.

- Tailler les pommes en tranches fines.
- Les faire pocher avec le sucre et le jus de citron.
- Préparer la fricassée de châtaignes avec le céleri branche.
- Déglacer au jus de pot au feu.

La purée d'agrumes.

- Blanchir trois fois (départ toujours à l'eau froide).
- Mettre 300 g de sucre dans 1,5 l d'eau.
- Ajouter les fruits puis laisser cuire 1 heure.
- Mixer le tout ensemble pour obtenir une crème épaisse.