

Chèvreuil

en croûte

par Matthieu Payet Godel

TARTARE

Saisir le rôti sur toutes ses faces après l'avoir salé dans une poêle avec le beurre.

Tailler l'oignon en lamelle et le faire revenir dans la même poêle.

Battre les 2 œufs puis les cuire en omelette dans une poêle graissée très finement. Placer l'omelette sur votre planche, ajouter les oignons puis le rôti, refermer l'omelette dessus. Retourner l'omelette et la placer sur la pâte feuilletée. Placer l'omelette sur votre planche, ajouter les oignons puis le rôti et refermer l'omelette dessus. Retourner-la et placer-la sur la pâte feuilletée.

Ajouter une pâte feuilletée par dessus et détourer. Découper un rond de pâte feuilletée et faire des stries au couteau avant de la placer sur le dessus. Détailler en cercle. Dorer le dôme avec du jaune d'œuf mélangé à une cuillère de lait.

Cuire 30 minutes à 180°C.

Chevreuril

en croûte

par Matthieu Payet Godet

INGRÉDIENTS

1 rôti de chevreuil
2 pâtes feuilletées
Chapelure
20g de beurre
3 oeufs
1 oignon
Sel
Poivre
5g de lait

USTENSILES

1 poêle
1 plaque de four