

Chèvreuil

en croûte

par Matthieu Payet Godet

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

Tailler l'oignon en lamelles 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, le rôti, puis refermer l'omelette dessus. Retourner et placer-la sur la pâte feuilletée.

Ajouter une pâte feuilletée au dessus et détourer. Découper un rond de pâte feuilletée et faites des strilles au couteau avant de la placer sur le dessus.

Détailler en cercle.

Dorer avec le 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
20 g de beurre
2 œufs
1 oignon
2 œufs
Sel poivre
5 g de lait

USTENSILES

Une plaque de four
Une poêle