

Plat : Roulé de veau forestier sainte – myrtille

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 escalopes de veau
- 250 gr de châtaignes cuites
- 100 gr de noisettes
- 400 gr de champignons Pleurotte
- 1 verre de vin blanc (de Marsanne)
- Huile d'olives
- Herbes (Persil, Ciboulette...), sel, poivre
- 50 gr de myrtilles
- 1 verre de Clairette de Die
- ½ verre de Jus de pommes
- 3 gr de agar agar
- 100 gr de sucre
- 400 gr de courge Butternut
- 2 œufs
- 1 goutte d'huile essentielle alimentaire de romarin

Préparation

La gelée de myrtilles : Dans une casserole délayer l'agar agar avec le jus de pommes, ajouter la Clairette de Die et le sucre, puis porter sur feu vif en remuant jusqu'à ébullition. Baisser ensuite le feu pour laisser frémir tout en remuant pendant une minute. Verser le liquide obtenu dans un récipient sur une épaisseur inférieure à 1 cm, puis incorporer immédiatement quelques myrtilles. Faire prendre au frais (peut être réalisée jusqu'à 48h à l'avance).

La farce : Hacher grossièrement les noisettes, puis 80 gr de châtaignes. Réaliser ensuite au robot-mixeur une fine purée avec le restant de châtaignes, en délayant avec un peu de vin blanc. Mélanger les préparations, en y intégrant une poignée d'herbes hachées, saler, poivrer, réserver.

Les escalopes : Battre les escalopes avec le plat d'un hachoir afin de les aplatir, puis étaler un quart de la farce sur chacune.

Rouler ensuite les escalopes dans le sens de la largeur et ficeler le tout. Réserver au frais. Faire ensuite revenir à l'huile d'olives les Champignons émincés avec un peu d'ail.

La crème de Butternut meringuée à l'essentielle de romarin : Eplucher et couper la courge en cubes, faire revenir dans un peu d'huile d'olives et assaisonner, puis rajouter un verre d'eau et couvrir. Laisser

cuire jusqu'à ce que les courges soient fondantes, puis les mixer finement avec 2 jaunes d'œufs, vérifier l'assaisonnement. Verser la crème obtenue dans 4 ramequins et placer au four (150°). Avec les 2 blancs d'œufs et les 80 gr de sucre réaliser une meringue à l'italienne en rajoutant une goutte d'huile essentielle de romarin, préalablement délayée dans une cuillère à soupe de meringue prélevée dans la préparation.

Faire maintenant revenir les escalopes roulées dans une poêle avec de l'huile d'olives, assaisonner et faire dorer entièrement sur toutes les faces. Pendant ce temps coiffer les crèmes de courges avec la meringue et remettre au four sous le grill afin d'obtenir rapidement une légère caramélisation, puis sortir du four. Lorsque les escalopes sont cuites, les disposer sur une planche à découper, déficeler et couper en 3 tronçons égaux pour le dressage. Verser alors dans la poêle les champignons, laisser saisir avec les sucs de la viande quelques instants et déglacer au vin blanc en rajoutant au final quelques myrtilles.

Dresser dans les assiettes les différents éléments.

Dessert : Tarte tatin brumaire

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 pommes
- 4 poires
- 50 gr de noix
- 25 gr de beurre
- 150 gr de sucre
- 25 cl de crème liquide
- 5cl de sirop d'agave
- 1 goutte d'huile essentielle de cannelle
- 1 boule de glace à la vanille

Préparation

Eplucher les pommes et les poires, puis les couper en cubes ou en quartiers et les disposer sur le fond du moule (antiadhésif).

Sucrer légèrement et parsemer de petite noix de beurre avant de mettre à précuire au four (150°) pendant une quinzaine de minutes. Fabriquer alors un caramel brun foncé avec 150 gr de sucre et un peu d'eau. Après la pré-cuisson, verser les noix préalablement hachées, ainsi que le caramel sur les pommes et les poires. Réaliser alors une pâte brisée, l'étaler puis la disposer sur le mélange. Cuire la préparation au four (180°) pendant 20 minutes, puis laisser tiédir avant de la retourner pour la servir. La chantilly d'accompagnement sera réalisée au siphon avec la crème et le sirop d'agave. L'adjonction d'une goutte d'huile essentielle de cannelle s'effectuera en diluant celle-ci dans une cuillère à café de sirop d'agave, que l'on incorporera progressivement selon l'intensité du goût souhaitée (maximum 1

goutte d'huile essentielle pour un litre de chantilly). Le rajout d'une boule de glace à la vanille, juste avant de servir, complètera avantageusement l'équilibre gustatif de ce dessert automnal.