Croustillant de filet de chevreuil



Ingrédients

10

- 2000 g de filet de chevreuil
- 250 g de mélange de champignons Bresc
- 75 g de purée d'ail noir Bresc
- sel et poivre

Méthode de préparation

Mélanger le mélange de champignons avec l'ail noir. Si c'est trop épais, y ajouter un peu d'huile d'olive. Saler et poivrer généreusement le filet et le badigeonner avec le mélange de champignons et d'ail. Cuire 4 heures à feu indirect à une température à cœur de 80 °C. Transformer en chevreuil effiloché et saler et poivrer. Couper en tranches de 1,5 cm et les saisir brièvement au barbecue à feu vif.

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