

STEAK DE CERF AU CHIMICHURRI ET POTIRON



INGRÉDIENTS

10 

- 2000 g de filet de cerf ou haut de cuissot
- 3 potiron
- 500 g de chimichurri Bresc
- 375 g de pancetta en dés
- 500 g de crème fraîche
- 25 g de purée d'ail Bresc
- 1,5 dl d'huile d'olive
- 25 g de purée de piment rouge Bresc
- 50 g d'épices du Cap
- poivre et sel

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Chimichurri
Mélange d'herbes 450g



Bresc Purée d'ail 1000g



Bresc Purée de piments
rouges 450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Préchauffer le barbecue ou le four (180 degrés). Éplucher le potiron et le couper en gros morceaux. Le préparer avec un peu d'huile, poivre, sel et un peu d'herbes du Cap. Envelopper la chair dans du papier aluminium et mettre sur la grille pendant 20 minutes. Couper 4 steaks de cerf et les mariner avec un peu d'épices du Cap. Faire cuire le lard et mélanger avec l'ail et la crème fraîche. Poivrer. Mettre un peu d'huile sur la viande et faire griller des deux côtés. Laisser cuire indirectement. Laisser reposer. Mélanger le chimichurri avec le piment et le reste de l'huile. Retirer le potiron du papier aluminium, l'écraser un peu et y verser un peu de crème fraîche pour la trempette. Dresser le steak à côté du potiron et saupoudrer de chimichurri.