

Médillons de chevreuil à l'induction, sauce au Pinot noir et airelles, spätzli dorés au beurre



PRÉPARATION
35 min



CUISSON
25 min



DIFFICULTÉ
Moyenne



PORTIONS
4 personnes

Le chevreuil est si maigre qu'il ne pardonne ni la poêle tiède ni la minute de trop. La recette repose sur deux temps très courts : une saisie franche, puis une cuisson douce au beurre. L'induction permet de passer de l'un à l'autre instantanément, sans que la chaleur résiduelle ne prolonge la cuisson.

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes (2 médaillons par assiette)

POUR LES MÉDAILLONS

Filet ou noix de chevreuil, paré 600 g

Huile de colza HOLL 1 c. à s.

Beurre 30 g

Thym frais 4 brins

Baies de genièvre, écrasées 6

Gousse d'ail en chemise 1

Sel, poivre du moulin à goût

POUR LA SAUCE

Échalote finement ciselée 1 (40 g)

Pinot noir de Neuchâtel 2 dl

Fond de gibier (ou fond brun) 2 dl

Beurre froid, en dés 30 g

Airelles (confiture ou au naturel) 3 c. à s.

POUR LES SPÄTZLI

Farine fleur 250 g

Œufs 3

Lait 1 dl

Eau 0,5 dl

Sel fin, noix de muscade 1 c. à c. / 1 pincée

Beurre pour dorer 30 g

Persil plat ciselé 1 petit bouquet

PRÉPARATION

01

Tempérer et détailler la viande

Sortez le chevreuil du réfrigérateur 30 minutes avant la cuisson. Retirez les dernières membranes argentées à la pointe du couteau, puis taillez 8 médaillons réguliers de 3 cm d'épaisseur. Épongez-les soigneusement au papier absorbant : une surface humide cuit à la vapeur au lieu de dorer, et c'est la croûte qui porte le goût. Ne salez pas encore.

02

Préparer la pâte à spätzli

Mélangez la farine, le sel et la muscade dans un saladier. Ajoutez les œufs, le lait et l'eau, puis battez vigoureusement à la spatule en bois pendant 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que la pâte fasse des bulles et se détache en ruban épais. Laissez-la reposer 15 minutes à couvert : le gluten se détend et les spätzli seront plus tendres.

03

Pocher les spätzli

Portez 3 litres d'eau salée à ébullition (en position Booster, c'est l'affaire de quelques minutes), puis baissez pour obtenir un frémissement. Passez la pâte à la râpe à spätzli directement au-dessus de l'eau, en deux ou trois fois. Dès que les spätzli remontent à la surface, comptez une minute, retirez-les à l'écumoire, égouttez-les et mélangez-les avec un filet d'huile. Réservez.

04

Saisir les médaillons, niveau Booster

Préchauffez à sec une poêle en acier ou en fonte de 28 cm pendant 90 secondes en position Booster, puis ajoutez l'huile de colza. Salez les médaillons, posez-les sans qu'ils se touchent et ne les bougez plus pendant 2 minutes. Retournez-les, 2 minutes encore, puis saisissez rapidement les côtés. Enclenchez l'aspiration au niveau fort dès que la viande touche la poêle.

05

Arroser au beurre, puis laisser reposer

Redescendez immédiatement au niveau 4. Ajoutez le beurre, le thym, le genièvre et l'ail écrasé : le beurre doit mousser sans noircir. Arrosez les médaillons à la cuillère pendant une à deux minutes, jusqu'à 52 °C à cœur. Déposez-les sur une grille, couvrez sans serrer d'une feuille d'aluminium et laissez reposer 6 minutes : la température monte encore de 2 à 3 °C et les jus se répartissent.

06

Monter la sauce dans la même poêle

Jetez l'excédent de gras sans essuyer la poêle. Au niveau 5, faites fondre l'échalote une minute, puis déglacez au Pinot noir en grattant les sucs. Montez au niveau 7 et réduisez de moitié, ajoutez le fond de gibier et réduisez encore 5 minutes jusqu'à ce que la sauce nappe la cuillère. Passez au niveau 2, incorporez le beurre froid en fouettant, sans ébullition, puis les airelles et le jus rendu par la viande. Rectifiez l'assaisonnement.

07

Dorer les spätzli et dresser

Dans une seconde poêle, faites mousser le beurre au niveau 6 et faites dorer les spätzli 4 à 5 minutes en remuant, jusqu'à ce qu'ils soient croustillants par endroits. Parsemez de persil. Dressez les spätzli sur assiettes chaudes, posez deux médaillons par personne, poivrez au moulin, nappez de sauce et terminez par quelques airelles. Servez aussitôt.

**L'ASTUCE DU CHEF**

Investissez dans un thermomètre à sonde, c'est l'accessoire le plus rentable pour le gibier. Entre un chevreuil rosé à 55 °C et un chevreuil gris à 62 °C, il y a moins de deux minutes de cuisson, et aucun repère visuel fiable : l'épaisseur des médaillons varie, la chaleur de la poêle aussi. Retirez la viande à 52 °C, le repos fait le reste.