

**Simple Filet de Chevreuil  
Pommes Calville & Fuji sautées à l'Immortelle  
(Petit Cari aux arômes de Cumin)**

**Recette d'Edouard Loubet**  
Chef au restaurant La Bastide de Capelongue  
à Bonnieux (2 étoiles Michelin / 5 toques Gault&Millau)

► **Ingrédients**

- 1 dos de chevreuil
- 100g de beurre
- Sel fin, poivre moulu
- 1/4L de fond de chevreuil
- vin rouge
- 20g de chocolat amer
- 50g de sucre semoule
- Féculé de pomme de terre
- Carvi en poudre, curry en poudre
- 3 pommes calvilles (et/ou Fuji)
- Confiture de pomme
- 2 feuilles de laurier



Crédit photo : Edouard Loubet

► **Préparation**

**Préparation de la viande**

Désossez le dos et gardez les carcasses pour faire un fond de chevreuil. Dénervez les filets. Salez et poivrez, puis mettez à colorer (tous les côtés) dans une poêle avec du beurre. Retirez et laissez reposer. Réservez la poêle pour la sauce.

**Préparation de la sauce**

Mettez le sucre et le chocolat à caraméliser, ajoutez le carvi et le curry. Déglacez au vin rouge et au fond de chevreuil. Amenez à ébullition, et liez à la féculé de pomme de terre. Salez et poivrez.

**CHÂTEAU FONTVERT**

Chemin de Pierrouret - 84160 Lourmarin

Tél : +33 (0)4 90 68 35 83 - Fax : +33 (0)4 90 68 35 89 - Email : info@fontvert.com

[www.fontvert.com](http://www.fontvert.com)

### **Préparation de la garniture**

Épluchez les pommes et découpez-les en dés. Faites chauffer une poêle à sec. Dès que la poêle « fume », ajoutez les pommes, la confiture, les feuilles de laurier, le carvi et le curry. Ne cuisez pas jusqu'à obtention d'une compote. Remuez et débarrassez.

### **Dressage**

Disposez les pommes dans un cercle sur l'assiette. Coupez les filets en rondelles de 1 cm, et posez-les autour. Faites chauffer à la salamandre. Disposez la sauce autour et décorez avec les poudres de curry et carvi.

**Servir accompagné d'un Château Fontvert Collet de Pierrouret 2015**

### **Commentaire de l'accord met/vin**

Magnifique Syrah qui vient se marier à merveille avec la tendreté du chevreuil. Une puissance soyeuse fait un accord parfait avec l'immortelle et le cumin. L'acidité de la pomme Calville parachève le travail. Soyeux, tanin présent mais assez fondu, une acidité de fin de bouche laisse entrevoir un grand millésime dans le vieillissement. Rendez-vous dans 10 ans...

### **CHÂTEAU FONTVERT**

Chemin de Pierrouret - 84160 Lourmarin

Tél : +33 (0)4 90 68 35 83 - Fax : +33 (0)4 90 68 35 89 - Email : [info@fontvert.com](mailto:info@fontvert.com)

[www.fontvert.com](http://www.fontvert.com)