**Médaillons de cerf avec sauce aux mûres**

**rôti de chevreuil
beurre
mûres
fond de gibier
chocolat noir
mini romanesco
marrons cuits
betteraves rouges
balsamique rouge
céleri-rave
crème fraîche
sel et poivre
noix de muscade**
**perles de balsamique blanc**

**Les médaillons :** faites cuire le rôti de cerf pendant 3 heures à 65°C sous vide. Laissez le temps de cuisson dépendre de l'épaisseur du morceau de rôti. Ici, il faisait environ 3 cm. Après cela, faites cuire le tout dans du beurre et coupez les médaillons.

**La sauce :** mixez une généreuse quantité de mûres avec un peu de fond de gibier. Ajoutez le reste du fond, tamisez et faites fondre une tablette de chocolat noir dans la sauce. Laissez bouillir et liez la sauce si vous le souhaitez.

Faites cuire le mini romanesco à la vapeur. Hachez les marrons précuits et faites-les rôtir à sec dans une poêle antiadhésive.

Faites cuire à la vapeur les betteraves rouges fraîches. Découpez des cylindres égaux avec un anneau. Faites-les mariner pendant une heure dans du vinaigre balsamique rouge.

Utilisez le mixeur pour faire une fine purée de céleri-rave cuit à la vapeur avec une quantité égale de châtaignes cuites et un filet de crème. Assaisonnez selon votre goût avec du poivre, du sel et de la noix de muscade.

**Dans l'assiette :** trois médaillons, partiellement recouverts de sauce. Un chou-romanesco, une purée de quenelles garnie de châtaignes hachées grillées et une tourelle de betteraves garnie d'une cuillerée de perles balsamiques blanches.

Servir avec des croquettes ou une autre préparation de pommes de terre dans des pots individuels.