**Steak de chevreuil aux salsifis**

**oignons de printemps  
beurre  
steaks de chevreuil  
myrtilles  
fond de gibier  
baies de genévrier  
clous de girofle  
grains de poivre  
ail  
fécule  
crêpes aux pommes de terre**

**salsifis  
citron  
échalotes  
huile d'olive  
poivre et sel  
thym  
feuille de laurier  
noix de muscade  
crème**

**Purée de salsifis.** Frottez et lavez bien les salsifis. Épluchez-les et coupez-les en gros morceaux. Mettez-les dans de l'eau citronnée pour qu'ils restent blancs. Réservez quelques beaux salsifis bien droits.

Hachez une échalote et faites-la revenir dans un peu d'huile d'olive. Faites bouillir les salsifis dans de l'eau salée avec du thym et une feuille de laurier. Egouttez-les bien et ajoutez un peu de crème et l'échalote frite.

Passez le tout au mixeur pour obtenir un mélange très fin. Assaisonnez-le avec de la noix de muscade, du poivre et du sel. Réchauffez brièvement avant de servir.

**Salsifis cuits**. Coupez le reste des salsifis en bandes d'environ 5 cm de long. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Faites frire les salsifis al dente et dorés dans une noix de beurre. Assaisonnez-les avec du sel et du poivre.

**Steak de boeuf sous vide**. Prenez une marmite à soupe ou un récipient sous vide et remplissez-le d'eau chaude. Réglez l'appareil sous vide à 52 °C et laissez l'eau chauffer. Si vous travaillez avec une marmite ordinaire, surveillez la température avec un thermomètre à viande.

Passez les steaks sous vide. Placez les sacs dans le bain-marie et réglez la minuterie pour 60 minutes. Lorsque la minuterie a sonné, retirez les steaks des sacs et séchez-les avec du papier absorbant.

Faites chauffer une poêle avec du beurre et un filet d'huile d'olive et faites frire les steaks, à couvert, pendant 3 minutes de chaque côté. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de servir.

**La sauce aux myrtilles**. Dans une casserole, portez à ébullition une quantité de myrtilles lavées avec une quantité égale de fond de gibier. Remplissez une pochette à herbes avec des baies de genièvre écrasées, des clous de girofle, du thym haché, des grains de poivre écrasés et une feuille de laurier. Mettez ça dans la poêle.

Hachez quelques échalotes et quelques gousses d'ail écrasées et faites-les revenir dans un peu de beurre. Egouttez et ajoutez cette préparation au reste.

Lorsque la sauce a réduit d'un tiers, vous pouvez la filtrer. Portez à nouveau à ébullition et épaississez, si nécessaire, avec un peu de fécule dissoute dans l'eau.

**Dans l'assiette**. Deux crêpes de pommes de terre ou une autre préparation de pommes de terre au choix. A côté, les steaks de chevreuil prédécoupés, à moitié nappés de sauce. A côté d'eux, une cuillère de purée de salsifis surmontée de quelques salsifis frits. Terminez par des oignons de printemps émincés.