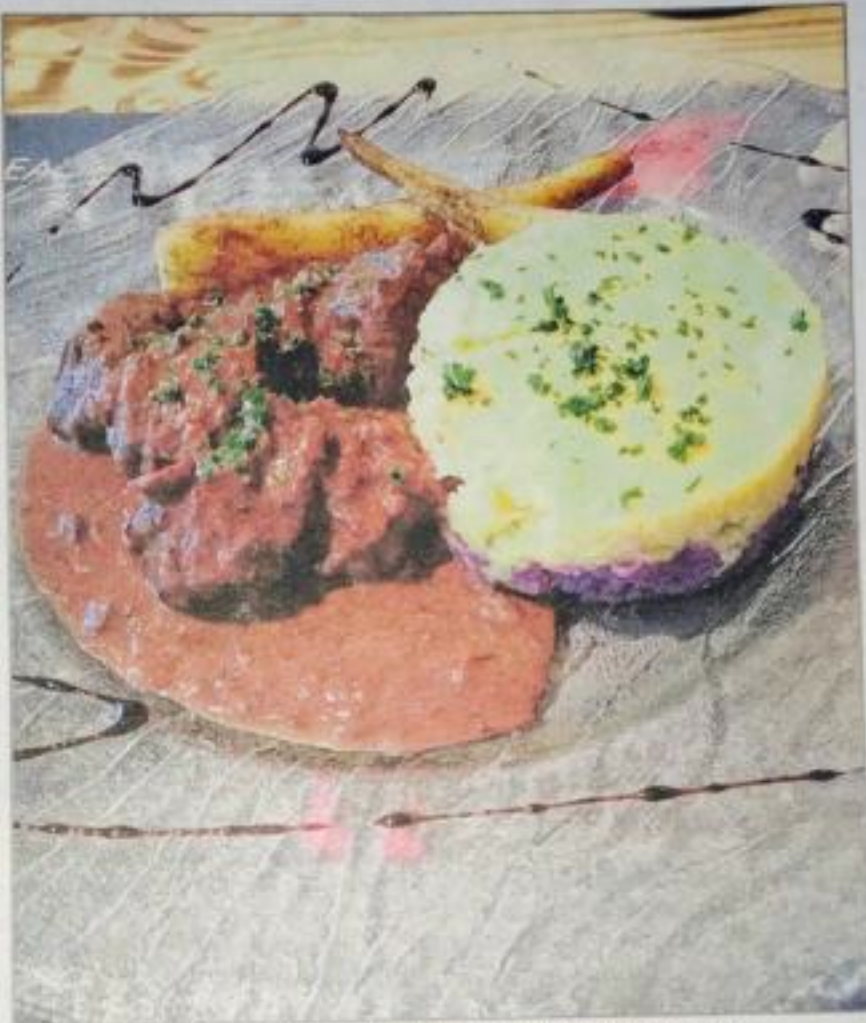


## JOUES DE CERF AU BEAUJOLAIS NOUVEAU ET SES LÉGUMES OUBLIÉS



Cette semaine, c'est le jeune chef du restaurant le Ch'ti Charivari au Touquet qui vous propose ses joues de cerf au Beaujolais nouveau, accompagnées par des pommes de terre Vitelote, et de panais. Une recette à partager en toute convivialité !

La veille, préparer une marinade : couper les oignons, mettre le bouquet garni, incorporer les joues de cerf, saler poivrer, recouvrir avec le Beaujolais nouveau et laisser reposer au réfrigérateur 24h. Le lendemain égoutter les joues et les faire revenir dans une cocotte à l'huile d'olive, puis réserver dans un plat. Dans la même cocotte, ciseler les échalotes et les faire suer pendant 5 à 10 min, avant de les déglacer avec la marinade préalablement filtrée. Épaissir avec les deux cuillères de fond de veau, mélanger, réintégrer les joues de cerf, et laisser mijoter pendant 15 minutes, à feu doux en remuant de temps en temps, et en surveillant que la sauce ne réduise pas trop. Pendant ce temps, faire cuire les Vitelotes à l'eau bouillante pendant 20 minutes. Puis les éplucher, les écraser et incorporer une noix de beurre. Éplucher les panais, les



Une recette revisitée par le jeune chef Valentin à la mode Ch'ti Charivari.

couper en deux, les cuire également à l'eau bouillante pendant 15 minutes, les égoutter et les faire colorer dans une poêle avec le reste du beurre.

Il ne vous reste plus qu'à dresser le tout dans une assiette avec l'écrasée de Vitelotes, les panais, les joues de cerf et leur succulente sauce au Beaujolais nouveau. Bonne dégustation !

### INGRÉDIENTS Pour 8 personnes

- 2 kg de joues de cerf
- 75 cl de Beaujolais nouveau
- 2 gros oignons et 10 échalotes de Busnes
- 1 bouquet garni
- sel, poivre
- 30 cl d'huile d'olive de Nyons
- 30 g de beurre
- 2 cuillères de fond de veau
- 800 grammes de pommes de terre « Vitelote »
- 8 panais