

FILET DE CHEVREUIL EN CROÛTE DE BRETZEL

Temps de préparation : 35 min

Nombre de personnes : 4 pers.

Difficulté : Facile

Ingrédients :

- 800 g de filet de chevreuil
- 200 g de beurre
- 200 g de chapelure de Bretzels
- Sel
- Poivre

Préparation :

- Parer le filet de chevreuil :
  - Le rouler dans un film alimentaire pour lui donner une forme cylindrique, réserver au frais 2h
- Préparation de la croûte de Bretzel :
  - Mixer 200 g de beurre pommade (beurre mou) avec 200 g de chapelure de Bretzels
  - S'assurer d'avoir une bonne masse bien mélangée
- Saler et poivrer le filet de chevreuil
- Snacker sur toutes ses faces à feu vif
- Réserver au frais 30 min
- Étaler la préparation de chapelure de Bretzel et de beurre entre 2 feuilles de papier sulfurisé
- Enrouler le chevreuil dans la préparation étalé, puis rouler dans le film alimentaire pour donner une forme cylindrique
- Réserver au frais 1h

- Cuisson :
    - Cuire 8 min à 200°C (chaleur tournante)

Astuce : pour une cuisson rosé laisser reposer 10 min sous aluminium