



FICHE RECETTE 4

*Chevrouil grillé aux morilles,
déglacé au vinaigre de miel, infusé de genièvre, crémé*

par le Chef Isabelle SANTIAGO KNOPF de l'hôtel-restaurant
« Notre Dame de Bonne Fontaine » à Danne-et-Quatre-Vents



4 pers. 45 min moyen

INGRÉDIENTS

720 g de chevreuil
de la forêt de Bonne Fontaine
issu d'une chasse raisonnée.

Morilles de nos forêts
16 pièces.

10 cl de vinaigre de miel

12 baies de genièvre

20 cl de fond de gibier

10 cl de crème fraîche

200g de spätzles
à la Farine du Moulin Gangloff
de Hangviller (Qualité MOSL)

2 œufs,

10 cl de lait

1 pincée de sel

PRÉPARATION

Poêler des escalopes de chevreuil, saler, poivrer.

Ajouter du thym. Réserver la viande.

Verser le vinaigre avec les baies de genièvre dans
une casserole et laisser réduire presque à sec.

Ajouter le fond de gibier et la crème puis
assaisonner. Ajouter les morilles et la viande.

Pour les spätzles : mélanger les ingrédients
puis faire bouillir 2 litres d'eau salée.

Étaler de petites quantités de pâte sur une
planche, avec une spatule détacher des fines
lamelles de pâte en les incorporant à l'eau
bouillante. Dès qu'elles remontent, les passer à
l'eau froide, égoutter et faire sauter au beurre.



Retrouvez l'ensemble
des établissements
labellisés sur :
qualite.mosl.fr

MOSL
MOSELLE SANS LIMITE

www.mosl.fr

