



Salato
**Sella di capriolo in crosta di
pistacchi e cacao**



Ingredienti

500 g sella di capriolo
100 g pistacchi tostati
110 g burro
200 g fondo di selvaggina
100 g cioccolato fondente Emilia
50 g vino rosso corposo
1 zenzero
q.b. salvia
q.b. rosmarino
q.b. timo
q.b. sale e pepe
180 g farina 0
30 g cacao amaro in polvere Emilia
2 uova
30 g acqua
30 g panna

50 g latte
2 mele Golden
100 g gocce di cioccolato fondente Emilia

Preparazione

- 1** Per la pasta brisè che servirà per il tortino: impastare la farina con g. 50 di burro, 1 uovo, il cacao in polvere, sale q.b. e un goccio di acqua. Far riposare in frigorifero per almeno 2 ore.
- 2** Dividere il carrè di capriolo in 4 porzioni, salarlo, peparlo e marinarlo con gli aromi per almeno 30 minuti. Riprendere la pasta brise precedentemente preparata, stenderla con il mattarello (3/4 mm di spessore) e rivestire 4 stampi tipo creme caramel. Pelare le mele e tagliarle a brunoise, aggiungere le gocce di cioccolato, mischiare e riempire gli stampini e ricoprire con una crema ottenuta mescolando il latte, la panna, un uovo e un pizzico di sale. Infornare a 170° C per 25 minuti.
- 3** Prendere il carrè, rosolarlo in padella, toglierlo dalla padella, formare la crosta con i pistacchi tritati, il restante burro e il cacao in polvere e rivestire la sella di capriolo, passare in forno non troppo caldo (circa 120°) per 10 minuti. Comporre il piatto adagiando la carne sulla crema di cioccolato affiancata dal tortino, nappare con salsa di selvaggina ridotta con il vino, il cioccolato e le erbe aromatiche, infine guarnire con lo zenzero.

Consiglio

Per velocizzare i tempi si può utilizzare la pasta brisè già fatta o sostituirla anche con della pasta sfoglia in fogli. Il tempo di riposo si riduce quindi di 2 ore.