ZUPPA CON BIGNÈ AL CAPRIOLO

Ingredienti per 8 persone:

- 150 cl di fondo di selvaggina,
- 1 noce di burro,
- 1 tuorlo d'uovo.

Per la pasta da bignè:

- 12 cl di acqua,
- 30 g di burro,
- sale,
- 100 g di farina,
- 3 uova.

Per la farcia:

- 50 g di carne di capriolo già cotta,
- 6 cl di panna,
- sale,
- pepe bianco,
- 1/2 cucchiaio di panna montata.

In una casseruola portate a ebollizione l'acqua insieme al burro e a un pizzico di sale.
Unite la farina in un solo colpo e mescolate senza interruzione fino a quando l'impasto si stacca dalle pareti del recipiente e ne vela il fondo.
Lasciatelo raffreddare, quindi incorporatevi le uova, uno alla volta.
Ponete la pasta in una tasca di tela con bocchetta liscia n.
5 e formate tanti mucchietti ben distanziati fra loro, sulla piastra del forno unta con una noce di burro.
Spennellate i bignè con il tuorlo sbattuto e cuoceteli in forno a 200° per circa 15 minuti, in modo che risultino ben gonfi e dorati, dopodiché sfornateli e lasciateli raffreddare.
Preparate la farcia: tagliate a pezzettini la carne di capriolo e frullatela aggiungendo lentamente 6 cl di panna.
Insaporite il composto con il sale necessario e una macinata di pepe, passatelo attraverso un setaccio fine e rimettetelo nella terrina, infine incorporatevi la panna montata.
Farcite i bignè con il composto preparato, facendolo uscire da una tasca di tela con bocchetta liscia n.2.
Inserite la bocchetta lateralmente, in modo che i bignè possano gonfiarsi ancora, quindi passateli nel forno caldo per altri 10 minuti.
Fate scaldare il fondo in una pentola, distribuitelo in otto piatti fondi individuali insieme ai bignè e servite.