



Morceau noble de chevreuil aux baies sauvages



Préparation Carrés de chevreuil

Assaisonner les carrés avec sel et épices. Préchauffer le four à 200 °C, Chaleur Voûte et sole, Chauffer l'huile d'arachide dans une poêle, déposer les carrés et colorer tous les côtés. Ajouter la garniture aromatique, puis le beurre et enfourner environ 5 minutes en arrosant régulièrement et en prenant soin que le beurre ne brûle pas. Sonder à 35 °C pour une cuisson rosée. Retirer les carrés, les déposer sur une grille et laisser reposer 15 minutes au minimum. Il ne faut surtout pas laisser reposer au chaud mais à température ambiante.

Niveau de cuisson Carrés de chevreuil

Avec préchauffage 15 minutes | Chaleur voûte et sole 200 °C

Rezept für 4

Ingrédients

4 carrés de 180 gr
chacun, parés à vif
5 cl huile d'arachide
40 g beurre en petits dés

Ingrédients Garniture aromatique

4 ails en chemise
Quelques brindilles de thym
Quelques brins de sarriette
100 g échalotes fendues en deux
10 baies de genièvre concassées
Sel, mélange d'épices à gibier

Ingrédients Sauce baies sauvages

2 dl crème de framboise
2 dl crème de cassis
5 cl vinaigre de framboise
5 cl vinaigre de Xérès
100 g mélange de baies de saison
60 g beurre
Sel, poivre

Ingrédients Finition

10 groseilles
10 myrtilles



Préparation Sauce

Mettre à cuire la crème de framboise, de cassis, le vinaigre de framboise et les fruits. Réduire aux $\frac{3}{4}$. Passer au chinois fin, puis ajouter le beurre. Assaisonner avec sel, poivre et finir avec un filet de vinaigre de Xérès pour que la sauce soit bien équilibrée et pas trop douce.

Préparation Finition

Préchauffer le four 180 °C Chaleur voute et sole. Napper les carrés avec un peu de sauce, puis mettre au four 4 minutes couper en 3 côtes, poser quelques baies cru en décor dessus et dresser dans les assiettes.

Anrichten

Niveau de cuisson Finition

Avec préchauffage

4 minutes | Chaleur voûte et sole 180 °C