

CERF ROUGE SAUCE POIVRADE

Plat principal pour 4 personnes

Ingrédients 4 médaillons de cerf rouge, environ 150 g chacun
1 tasse de sauce demie-glace
4 branches de thym ou de romarin frais
Beurre et huile
Sel et poivre

Pour 1/2 litre de marinade

50 ml d'huile
300 ml de vin rouge
100 ml de vinaigre blanc
25 g de carottes coupées en tranches
10 g d'échalotes coupées en tranches
25 g d'oignons coupés en cubes moyens
1 gousse d'ail haché
Quelques grains de poivre
Quelques queues de persil frais
1 feuille de laurier et 1 pincée de thym

Méthode Mettre les médaillons de cerf dans un récipient de bonne grandeur. Ajouter les carottes, les échalotes, les oignons, les queues de persil, la feuille de laurier, l'ail et quelques grains de poivre. Mouiller avec le vin rouge, le vinaigre et l'huile. Mettre au frais, retourner fréquemment les médaillons dans la marinade. Mariner environ 6 heures. Retirer les médaillons de la marinade et les éponger avec un papier essuie tout. Dans un poêlon de bonne grandeur mettre une noix de beurre et un filet d'huile, saisir les médaillons de cerf environ 4 minutes de chaque côté, saler, poivrer et réserver de côté.

Confection de la sauce poivrade et dressage

Dans un chaudron de bonne grandeur, mettre la marinade à réduire au tiers. Ajouter la demie-glace et, lorsque la sauce est de bonne consistance, passer la sauce. Rectifier l'assaisonnement et ajouter une petite noix de beurre. Pour le dressage, j'ai des pommes de terre en tranches cuites dans l'huile, des courgettes en tranches, des mini poivrons et des courges, des branches de thym ou de romarin.



Chef Croze