Médaillons de wapiti au sirop de bouleau

Portions: 4

Ingrédients
4 médaillons de wapiti
Huile canola et beurre
Sel et poivre

4 c. à soupe (60 ml) de sirop de bouleau du Domaine du Bocage
3/4 tasse (180 ml) de vin rouge
2 tasse (500 ml) de fond brun de veau lié
1 échalote française ciselée finement
2 c. à soupe (30 ml) de vinaigre Sherry xérès

CRÉDIT PHOTO : MAXIME RIOUX

Étapes de préparation
Préchauffer le four à 250°F (120°C)
Dans un poêlon, chauffer le beurre et l'huile à feu moyen-vif. Ajouter les médaillons et cuire environ 3 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Transférer les médaillons dans un plat allant au four. Réserver au four préchauffé.

Dégraisser le poêlon, mettre le vin rouge et l'échalote française et réduire au tiers. Ajouter le sirop de bouleau, le vinaigre Sherry xérès et le fond brun de veau. Laisser mijoter légèrement la sauce pour qu'elle épaississe. Saler, poivrer et vérifier l'assaisonnement.

Servir les médaillons nappés de la sauce au bouleau. Servir comme accompagnement, pommes de terre Duchesse et légumes mélangés (panais, topinambour, chou Bruxelles, carotte). Terminer avec une branche de thym.

Chef Christian Croze