



MIGNONNETTES DE CHEVREUIL AUX BAIES DE GENIÈVRE

Ingédients

- 1 selle de chevreuil
- 100gr. chanterelles
- 4 pommes
- Airelles
- Crème double
- Baies de genièvre
- Sel
- Poivre
- Echalotte
- Persil

Préparation

Désosser et parer la selle. Récupérer la chaire restée sur l'os pour la sauce.

Concasser les baies de genièvre avec une casserole en les écrasant et ensuite les hacher encore un peu.

Assaisonner les entrecôtes de chevreuil de chaque côté avec le genièvre et du poivre et laisser pénétrer l'assaisonnement une vingtaine de minutes.

Saisir dans une poêle bien chaude avec de l'huile d'arachide les entrecôtes et lui donner une belle coloration sur chaque face, environ 2-3 minutes.

Ajouter une noix de beurre et faire revenir avec des échalotes ciselées, du sel, du poivre et les baies de

genièvres concassées.

Réserver dans une assiette au four et laisser le fond de jus confire pour le dressage.

Dans une sauteuse, mettre une noix de beurre, un peu de sucre et les quartiers de pommes.

Préparer les pommes pochées et les fourrer avec les airelles, puis réserver.

Couper en lamelles les bolets et les faire revenir dans une poêle bien chaude avec une noix de beurre, assaisonner avec du sel et poivre.

Diminuer le feu et ajouter un peu de beurre, une pincée d'échalotes et un peu de persil et réserver.

Sauce

Dans une poêle contenant de l'huile bien chaude, faire revenir les parures de viande et laisser rôtir.

Ajouter du genièvre, poivrer et flamber à l'eau de vie de genièvre.

Retirer la poêle du feu. Ajouter 3 cuillères à soupe de crème double et laisser mijoter.

Passer la sauce et réserver. Avant de servir, y ajouter 3 gouttes d'eau-de-vie de genièvre.



Dressage

Chauffer à nouveau dans la poêle les mignonnettes, disposer sur le dessus les sucs les disposer sur une assiette, ajouter la pomme pochée avec les aïnelles,

les pommes caramélisées et les bolets.

Napper le tout avec la sauce.

Accord en vin

Merlot 2014, Domaine de La Grillette, Cressier