

PAR ANTONIO CALO

NOISETTES DE CHEVREUIL À LA SAUCE GRAND-VENEUR

Ingredients (pour 4 personnes)

- 1 selle de chevreuil de 1.4 kg
- 500 g d'os de gibier
- Beurre
- **Marinade**
- 7 dl de vin rouge corsé
- 1 dl d huile d'arachide
- 1 dl de vinaigre de vin rouge
- 50 g de carotte
- 50 g d'oignon
- 20 g d'échalote
- Thym, laurier, baies de genièvre
- Poivre concassé
- **Sauce**
- 80 g de beurre
- 80 g de farine
- 2 dl de crème fraîche
- 80 g de confiture d'airelle
- Sel, poivre

Preparation:

La marinade

Tailler la carotte, l'oignon et l'échalote en grosse mirepoix. Ajouter le vin rouge, les herbes et les épices. Y faire mariner les os pendant 24 heures.

La sauce

Réaliser un roux brun avec le beurre et la farine.

Égoutter les os de gibier et les faire revenir dans une casserole. Lorsqu'ils sont colorés, ajouter le roux brun puis la marinade.

Cuire pendant 2h30 à 3h puis passer au chinois.

Faire réduire de moitié et ajouter la crème, la confiture d'airelle et le poivre concassé. Rectifier l'assaisonnement. Réserver sur le coin du feu.

La viande

Lever les filets de chevreuil, les dénervés et les poêler dans du beurre noisette pendant 3 minutes de chaque côté. Laisser reposer puis découper en médaillons de 3 cm d'épaisseur.

Dresser le tout avec une garniture chasse

