



Recette tirée de la brochure « Le gibier sauvage, des recettes gourmandes et légères »



Filet de chevreuil vieille France

Ingrédients pour deux personnes :

- 320g de filet de chevreuil
- 500g de fond de gibier
- 2 échalotes ciselées
- 1 carotte coupée en dés
- 1 branche de thym
- 2 feuilles de laurier
- 3 gousses d'ail en chemise
- 1 cuillère à dessert de gelée de framboises
- 1 truffe + jus de truffes
- 1 verre de porto rouge
- 30g de beurre pour la sauce
- sel
- poivre

Accompagnement :

- 4 grosses pommes de terre à râper
- Quelques champignons des bois

Préparation :

La garniture :

Poêlez dans un peu de beurre le filet rosé et conservez le bien au chaud. Puis, dans la même poêle, faîtes revenir la garniture aromatique, colorez et caramélisez avec une cuillère de gelée de framboises.

Les petites galettes de pommes de terre :

Prenez les pommes de terre et râpez-les. Puis, dans une grande poêle, mettez du beurre et placez votre préparation en forme de galettes ; faîtes dorer sur les deux faces et rajoutez, s'il le faut, un peu de beurre pour la coloration. Salez et poivrez.

La sauce :

Dans une sauteuse, versez le fond de gibier, puis le Porto, et le jus de truffes. Laissez réduire aux trois quarts, et montez le beurre.

Dressez sur les assiettes le filet de chevreuil que vous aurez escalopé. Placez votre galette de pommes de terre et la garniture, puis nappez de sauce. Vous pourrez ensuite parsemer le filet avec votre hachis de truffe.