



Source : « La cuisine du chasseur », François-Xavier Allonneau
et Serge Simon)



Filets huppés

cuisson : 25 minutes

Ingrédients pour quatre personnes :

- 12 vanneaux huppés
- Vinaigre de noix
- Porto
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 brin de persil frais haché
- Farine
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation :

Levez les filets des vanneaux. Retirez bien la totalité de la graisse adhérente. Prévoyez 6 filets par convive. Saupoudrez-les de farine, salez et poivrez.

Dans une poêle, ajoutez de l'huile d'olive, puis posez les filets.

Saisissez-les rapidement à feu vif, puis laissez cuire un peu à feu doux. Versez alors quelques gouttes de Porto, puis de vinaigre de noix.

Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Saupoudrez alors vos filets de persil et d'ail haché.

Vous pouvez servir les filets accompagnés d'une purée maison.

Suggestion de vin : Menetou-Salon,