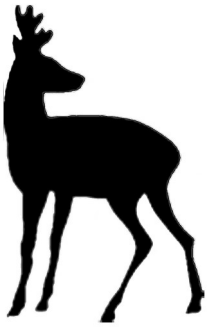


(Source : <http://www.cuisineaz.com/recettes>)



Noisettes de chevreuil Saint-Hubert



Niveau : facile

préparation : 20 minutes,
cuisson : 35 minutes

👉 à commencer la veille !

Ingrédients pour quatre personnes :

- 8 noisettes de chevreuil
- 4 belles poires
- 75 cl de vin rouge
- 2 cuillères à soupe de fond de veau
- 70 g de beurre
- 1/2 jus de citron
- 3 cuillères à soupe d'huile
- Sel, poivre

Préparation :

Faites bouillir le vin dans une casserole, puis baissez le feu pour entretenir un léger frémissement et laissez réduire de moitié.

Salez et poivrez. Epluchez et coupez les poires en deux. Enlevez le cœur et les parties dures. Arrosez d'un filet de citron et faites-les pocher doucement pendant 30 min dans le vin rouge. Egouttez les poires et réservez-les au chaud.

Filtrez le vin et remettez-le au chaud à feu doux. Dans une poêle, faites chauffer 20 g de beurre et l'huile.

Saisissez les noisettes 2 min de chaque côté, puis réservez à couvert entre deux assiettes chaudes

Déglacez les sucs de cuisson de la poêle avec le vin, poudrez de fond de veau et mélangez. Portez à ébullition et faites réduire un peu.

Montez la sauce au fouet avec le reste de beurre froid coupé en parcelles en battant vivement pour bien l'émulsionner.

Disposez les noisettes et les demi-poire dans des assiettes de service chaudes, nappez de sauce et servez aussitôt.