



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



Pavé de daguet façon tournedos aux morilles

 **Marinade à préparer
48h à l'avance !**

Ingrédients pour quatre personnes :

- 700 à 800g de dos de daguet ou de biche
- 60g de petites morilles séchées
- 300g de crème fraîche épaisse
- 4 cl de Cognac
- 6 à 8 cl de Porto
- 30g de beurre
- sel
- poivre

Marinade :

- Cognac
- 1 L de vin rouge
- céleri rave
- carottes
- oignons
- thym
- laurier
- queues de persil
- sarriette
- clous de girofle
- poivre en grains
- gros sel
- 1/2 tête d'ail

Préparation :

Faites mariner 48heures votre dos de daguet dans cette marinade.

Faites tremper les morilles dans un mélange d'eau tiède et de lait pendant une ou deux heures, puis rincez-les abondamment à l'eau claire.

Egouttez votre dos de daguet, et coupez dedans des pavés.

Mettez le beurre dans une poêle creuse, et faites dorer les côtés de vos pavés suivant la cuisson que vous désirez. Salez et poivrez, puis déglacez avec le Cognac, et flambez le tout. Ajoutez le Porto, puis réservez au chaud les pavés.

Mettez les morilles dans la même poêle, ajoutez la crème fraîche, puis portez à ébullition. Rajoutez alors vos pavés de daguet... C'est prêt !

Dressez sur des assiettes chaudes.

Bon appétit !