



(Source : <http://lesfourneauxdephilo.blogspot.fr>)



Rôti de cerf

Ingrédients pour quatre personnes :

- 1 rôti de cerf (1kg)
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe de fond de veau
- 75 g de beurre
- Sel
- Poivre
- Huile d'olive

Préparation :

Emincez finement l'échalote, la mettre dans une casserole avec un peu d'olive chaude.

Faites revenir le rôti sur toutes ses faces

Couvrez le rôti de cerf des échalotes et de morceaux de beurre.

Ajoutez ensuite le fond de veau, et laissez réduire de moitié.

Faites le cuire sur feu doux jusqu'à ce que la température arrive à 60° (environ 30 min) cette viande se mange rosé.

Sauce :

Dans une casserole faites chauffer le jus de cuisson avec le vinaigre jusqu'à ébullition ajouter la gelée puis laisser revenir sur feu doux 2 min

Accompagnez d'un gratin dauphinois, d'haricots verts,.... et nappez de sauce et de jus.