



(tiré de l'ouvrage "Les Recettes du Chasseur fin Gourmet"
de la fédération départementale des chasseurs de la Vienne,
par Marie-Thérèse BONNEAU)



Selle de chevreuil aux figues fraîches

Niveau : moyen

Ingrédients pour huit personnes :

- 1 selle de chevreuil de 2 Kg
- 150 g de lard
- 16 figues fraîches (pas trop mûres)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 dl de Malaga
- 4 dl de crème liquide
- sel
- poivre moulu

Préparation :

Préchauffez le four thermostat 8 (240°C).

Découpez le lard en fines lanières. Faites de petites entailles dans la selle, et piquez le lard dans ces entailles. Badigeonnez d'huile, puis enfournez.

Comptez quinze minutes de cuisson par livre de viande. Quand la selle est cuite, retirez-la du plat et gardez-la au chaud.

Déglacez le plat de cuisson avec le Malaga. Versez le tout dans une casserole et dans ce jus, faites pocher les figues (lavées et coupées en deux) pendant dix minutes. Pendant le pochage, le liquide doit être maintenu en frémissement.

Retirez les figues avec une écumoire (procédez en plusieurs fois pour ne pas les abîmer) et gardez-les au chaud.

Avec un chinois, filtrez le jus de pochage des figues, puis ajoutez-lui la crème fraîche, le sel, et le poivre. Faites bouillir jusqu'à ce que la sauce devienne onctueuse.

Servez la selle découpée avec les demi-figues tout autour. Servez la sauce dans une saucière.

Suggestion de vin :

Grave rouge