



FILET DE CHEVREUIL À LA CRÈME D'AIL

Ingrédients (4 personnes)

-600 g de filet de chevreuil	-10 cl de fond de veau reconstitué
-9 gousses d'ail	-10 cl de crème fraîche épaisse
-2 échalotes	-huile
-10 cl de vin rouge	-sel et poivre

Préparation

- Peler 8 gousses d'ail, les verser dans l'eau froide, et amener à frémissements. Laisser frémir pendant 10 minutes.
- Egoutter, répéter l'opération 2 fois.
- Mixer ensuite les gousses d'ail, couvrir la préparation et réserver au frais.
- Trancher le filet de chevreuil en 4 pièces, saler, poivrer.
- Saisir les pavés ainsi obtenus 4 à 5 minutes par face, à la poêle dans un filet d'huile bien chaude. Réserver au chaud entre 2 assiettes.
- A la place, faire revenir 5 minutes les échalotes et la gousse d'ail restante, finement hachées.
- Verser le vin, l'amener à ébullition et le laisser réduire de moitié, ajouter le fond de veau, mélanger et porter à nouveau à ébullition.
- Hors du feu, en fouettant, incorporer le beurre froid en morceaux.
- Par ailleurs, réchauffer à feu doux la purée d'ail, assaisonner, ajouter la crème.
- Servir aussitôt les pavés de chevreuil sur un fond de sauce, et entourer de crème d'ail.