

Noisette de Chevreuil « Poivrade au Genièvre »

Pour 4 personnes :

12 noisettes de Chevreuil de 3 cm d'épaisseur



Sauce :

10 cl de vinaigre balsamique réduit avec une cuillère de gelée de groseille

20 cl de vin rouge réduit à glace

20 cl de fond de chevreuil

Baie de Genièvre

- Mélanger le tout, rectifier l'assaisonnement, puis monter au beurre*.
- Poêler les noisettes dans une poêle chaude en les gardant rosées.
- Servir avec une mousseline de courge muscade et une éclatée de myrtilles.

Recette proposée par Gilles ETEOCLE
l'Hostellerie La Poularde – 42210 Montrond les Bains – 04 77 54 53 14
E-mail : lapoularde@aol.com

Lien : www.la-poularde.com

* **Monter au beurre** : Améliorer la consistance d'une sauce chaude en y ajoutant de petits morceaux de beurre (froids).