

Pavé de Cerf en Venaison



Suggestion de présentation

Pour 4 personnes:

4 pavés de cerf

marinade:

1 carotte taillée en mirepoix

1/2 oignon ciselé

1 petite échalote ciselée

1 gousse d'ail écrasé

1 càs de vinaigre

1 càs d'huile d'olive

1 càs de cognac

1 bouteille de vin rouge

1 brin de thym, 1 feuille de laurier

1 càc de poivre en grain

2 à 3 baies de genièvre

poivre concassé (mignonnette) QS

finition de la sauce:

1 càs de gelée de groseille

2 càs de crème fraîche

Beurre clarifié QS

sel & poivre du moulin

Disposer les pavés dans une boîte hermétique, ajouter la garniture de la marinade ci-dessus, mouiller au vin rouge à hauteur, réserver au réfrigérateur pendant une nuit. Le lendemain, éponger les pavés de cerf sur un papier absorbant, réserver au frais; faire une sauce poivrade avec la garniture et la marinade, passer au chinois et ajouter la gélée de groseille puis la crème.

Poêler au moment, 2 minutes par face, les pavés de cerf à l'huile, beurre clarifié ou saindoux, assaisonner de sel & poivre du moulin et laisser reposer la viande quelques minutes. Servir avec une sauce grand-veneur, accompagner de purées de marrons, de céleri, de maïs.