



un Art de vivre jusque dans l'assiette

Côtelettes de cerf

Ingrédients : (4 personnes)

- 4 belles côtelettes de cerf
- huile
- 50 g de beurre
- 25 cl de crème fraîche
- 25 cl de vin blanc sec
- 800 g de champignons de saison
- Sel/poivre

1. Saler et poivrer les côtelettes, les saisir à feu vif 3 minutes sur chaque face dans une poêle avec le beurre et l'huile, puis les tenir au chaud.

2. Eliminer la graisse de la poêle, mouiller de vin blanc, ajouter la crème et laisser réduire jusqu'à belle onctuosité.

3. Napper les côtelettes avec la sauce et servir avec des champignons de saison sautés au beurre.

On peut également inclure des baies de genièvre concassées dans la sauce en cours de préparation ou des abricots secs et des raisins secs préalablement gonflés dans un mélange d'alcool de bouche et d'eau à part égale.