

Côtelettes de chevreuil aux poires

Pour 4 personnes: 8 côtelettes de chevreuil; 4 grosses poires bien fermes; 1 cuillerée à soupe de sucre; 40 g de beurre; 1 cuillerée à soupe d'huile; 8 cl de cognac; 4 échalotes finement hachées; 2 baies de genièvre; 1 brin de thym; 1 feuille de sauge; 1 demi-cuillerée à café de poivre concassé (mignonnette); 5 dl d'un bon Côtes-du-Rhône; 1 pot de confiture d'airelles; 2 cuillerées à soupe de gelée de groseilles; 8 cl de porto rouge; 1 cuillerée à café de jus de citron; 2 dl de crème fraîche, sel.

Commencez par peler les poires, coupez-les par la moitié et retirez-en le cœur et les pépins. Disposez les demi-poires dans une casserole, couvrez-les d'eau juste à hauteur, ajoutez le sucre et faites cuire doucement.

Chauffez le beurre et l'huile dans une sauteuse, placez-y les côtelettes et lorsqu'elles sont bien dorées, retournez-les sur l'autre face. Arrosez-les ensuite avec le cognac, flambez-les puis retirez-les sur un plat chaud.

Jetez les échalotes hachées dans le jus de cuisson des côtelettes. Laissez-les fondre à feu doux puis ajoutez les baies de genièvre, le thym, la sauge et le poivre. Mouillez avec le vin rouge préalablement chauffé. Délayez trois cuillerées à soupe de confiture d'airelles et la gelée de groseilles avec le jus de citron, le porto et la crème. Salez légèrement, versez le tout dans la sauteuse et battez au fouet jusqu'à ce que la sauce épaississe. Remettez alors les côtelettes dans cette sauce pour les réchauffer, en évitant toutefois l'ébullition.

Egouttez les demi-poires lorsqu'elles sont cuites (7 à 8 minutes). Garnissez chacune d'elles avec une cuillerée à café de confiture d'airelles. Rangez les côtelettes sur un plat de service bien chaud, nappez-les avec la sauce et intercalez entre elles les demi-poires. Servez immédiatement. Accompagnez avec un Côte-Rôtie, un Châteauneuf-du-Pape ou encore un vieux Rioja.