



## Emincé chasseur aux poires

*Pour 4 personnes: 600 g d'émincé de chevreuil, 150 g de champignons (chanterelles ou mélange de champignons), 2 poires, 1 c. à soupe de jus de citron, 2 c. à soupe de sucre fin, 3 c. à soupe de beurre, sel, poivre, 1 c. à soupe d'échalotes ou d'oignons hachés, 2 ptes de couteau d'extrait de viande, 1 dl de marsala, 1 c. à soupe de marjolaine hachée, 1 prise de poivre de Cayenne.*

Nettoyer et laver les champignons, couper les plus gros. Peler les poires, les couper en deux, enlever les pépins et le cœur et arroser de jus de citron. Entailler tous les 2 à 3 mm la partie arrondie des demi-poires en veillant à ce qu'elles restent entières. Les mettre dans un plat à gratin, saupoudrer de sucre et de 20 g de flocons de beurre et caraméliser à l'infrarouge (15 min env.). Chauffer le reste du beurre dans une grande poêle; y jeter l'émincé de chevreuil et rôtir rapidement, à grande flamme, en plusieurs fois si nécessaire. Retirer de la poêle, saler, poivrer et tenir au chaud. Faire blondir les échalotes dans le fond de cuisson, ajouter les champignons et faire revenir rapidement. Ajouter l'extrait de viande, le marsala et la moitié de la marjolaine, saler, poivrer et cuire rapidement. Remettre la viande et bien mélanger avec la sauce. Servir sur assiettes ou dans un plat préchauffé en saupoudrant de marjolaine. Garnir avec les demi-poires.

**Emincé chasseur  
aux poires**

