

Escalope de chevreuil sauce aux myrtilles

Pour 4 personnes

500 g d'escalopes de chevreuil, frais
ou surgelé

2 c. à s. d'huile d'arachide (30 g)

Sel, poivre

1 à 2 c. à s. de cognac

Sauce:

1 pot de confiture de myrtilles
(340 g)

2 c. à s. de moutarde forte

2 c. à s. de vin rouge

1 c. à s. de vinaigre de vin rouge

1 c. à c. de cognac

1 giclée de tabasco

Sel

½ pot de demi-crème aigre (150 g)

Préparation

Laisser dégeler les escalopes surgelées pendant 2-3 heures au réfrigérateur, sécher et badigeonner d'huile. Laisser mariner ½ à 1 heure à température ambiante, assaisonner.

Saisir à feu vif dans la poêle 2-3 minutes de chaque côté. Verser le cognac et flamber.

Réserver les escalopes au chaud sur un plat préchauffé.

Sauce: chauffer la confiture avec le vin et les épices, affiner avec la demi-crème et servir tiède avec la viande.

Accompagner de spätzli et de choux de Bruxelles.