

Recette pour 1 personne

Médallions de Chevreuil

Ingrédients:

160 g de médaillons de chevreuil
1/2 pêche en boîte
2 cuillerées de porto
1 pincée de coriandre moulu
1 cuillerée de crème fraîche
2 cuillerées de beurre
gingembre moulu, sel

Nettoyer les médaillons de chevreuil, les sécher et saupoudrer de condiments. Faire cuire de chaque côté dans une poêle avec du beurre durant env. 3 min. Faire des incisions en forme d'éventail dans la pêche et verser dans le beurre de cuisson. Etouffer avec le porto. Conserver la viande et le fruit au chaud et faire cuire le jus de cuisson avec de la crème fraîche. Recouvrir la pêche et la viande de chevreuil avec la sauce. *Avec aïnelles et navilles.*
