

Steaks de Chevreuil

250 g de steaks de chevreuil

1 c. à s. de beurre à frire

1 dl de vin blanc

1 petite c. à c. de maïzena

2 c. à s. de cognac

1 dl de crème

Poivre, paprika, sel

Assaisonner les steaks des deux côtés, saisir 1 minute de chaque côté dans le beurre chaud, sortir. Déglacer le fond avec du vin, donner un bouillon.

Ajouter la maïzena délayée dans du cognac et la crème, donner un bouillon, assaisonner. Remettre la viande dans la sauce, réchauffer, éviter l'ébullition. Servir avec les spätzli et les choux de Bruxelles.