

■ LES TRANCHES DE CERF  
À LA CRÈME

pour 4 personnes

---

*400 à 500 g environ de tranches de cerf; 3 cuillerées à soupe de farine; 1 cuillerée à thé de sel; 1 forte prise de poivre; 3 cuillerées à soupe de margarine; 1 dl de vin rouge; 2 dl de crème.*

1. Bien sécher les tranches de viande avec un papier absorbant. Les mettre sur une planche en bois, les saler, les poivrer et les enfariner de chaque côté.

2. Les sauter rapidement des deux côtés dans la margarine. Mouiller avec le vin. Laisser mijoter à petit feu et à couvert durant 8 à 10 minutes. Dresser sur un plat préalablement chauffé. Au dernier moment, affiner avec la crème. Réchauffer, mais ne plus cuire. Servir les tranches, arrosées de la sauce, avec un plat de pâtes.