



SALTIMBOCCA DE CERF

Pour 4 personnes

- 8 Petites escalopes de cerf (env. 400 gr)
- 1 Chou rouge
- 10 Feuilles de sauge
- 8 Tranches de jambon cru
- 15g Beurre à rôtir
- 1 dl Marsala
- 2 dl Fond de gibier
- 4 c.à s. Huile d'arachide
- 4 c.à.s Vinaigre de pomme
- Carvi (cumin des prés), sel, poivre de Cayenne

Recette :

1. Détacher 2 feuilles de chou et couper les en 4 morceaux. Réserver. Détailler le reste du chou en fines lanières (dans la partie tendre de la feuille, sans les côtes), faites de même avec 2 feuilles de sauge.
2. Glisser une plaque dans le four et préchauffer à 80 degrés.
3. Aplatir légèrement les escalopes, saler et poivrer. Sur chacune, déposer une feuille de sauge et 1 morceau de chou. Enrouler dans 1 tranche de jambon.
4. Chauffer le beurre à rôtir dans une poêle, y saisir les saltimboccas à feu vif, durant 2 minutes de chaque côté en commençant du côté garni. Transférer sur la plaque chaude et réserver au four.
5. Déglacer les sucs avec le marsala et le fond de gibier, ajouter les lanières de sauge, saler, poivrer. Réserver au chaud.
6. Dans une poêle séparée, faire sauter le chou rouge à l'huile durant 5 min. à feu vif. Relever de carvi, de vinaigre et de poivre de Cayenne, saler.
7. Répartir sur des assiettes chaudes, dresser les saltimboccas dessus et napper de sauce
8. Ce plat peut s'accompagner de spaëtzlis ou d'un risotto aux champignons.