



Chasse – Selle de chevreuil Grand Veneur

1 selle de 800 gr. avec os
5 dl. cognac
1,5 dl. vin blanc
1,5 dl. crème entière
confiture d'airelles
marrons surgelés
raisins frais
choux de Bruxelles surgelés
oignons
2 pommes
nouilles
huile

Préparation :

Demander au boucher de piquer la selle avec les lardons.

Délayer à froid 1,5 c.c. de sauce demi glace (Maggy liée), dans 1,5 dl. vin blanc.

Ajouter l'oignon haché et les déchets de selle.

Laisser cuire 1/2 h., passer au chinois, ajouter 1/2 dl. de crème et le cognac, remuer et tenir au chaud.

Détacher le dessus de la selle de l'os, assaisonner de sel et poivre, mettre la selle au four dans une lèche frites à l'huile préchauffée à 220° pendant 15 min.

Laisser cuire 5 min. par côté, soit 15 min.

Garniture :

peler, partager et creuser deux pommes, ajouter une noisette de beurre dans les trous.

Passer au four pendant 10 min.

Cuire les mouilles et les choux de Bruxelles.

Monter 1/2 dl. de crème en crème fouettée pour la décoration.