



Les plats principaux

Rôti de cerf en sauce au porto avec poires farcies et pommes duchesse

Pour 4 personnes.

Ingrédients

800 grammes de cerf (de rôti)
2 cuillères à soupe de farine
50 millilitres de porto rouge
2 cuillères à soupe de miel
250 millilitres de vin blanc
50 millilitres de vin rouge
400 grammes d'airelles
16 pommes duchesse
2 gousses d'ail (coupées en deux)
2 oignons (en demi-anneaux)
brins de romarin (quelques)
4 poires
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Salez et poivrez la viande puis saisissez-la dans du beurre chaud dans une casserole allant au four. Ne réglez pas le feu trop fort pour que le beurre ne brûle pas. Retournez la viande après 10 minutes et faites-la encore cuire 5 minutes. Déposez le long de la viande les anneaux d'oignon, l'ail et les brins de romarin. Mettez le couvercle sur la casserole et enfournez 20 minutes.

Épluchez les poires, coupez-les en deux, retirez le trognon et chauffez-les 10 minutes dans le vin blanc. Retirez les poires et mettez les canneberges dans le vin blanc chaud. Ajoutez le miel et portez à ébullition jusqu'à ce que les canneberges éclatent.

Retirez le rôti du four et de la casserole. Enveloppez-le dans une feuille d'aluminium, retournez la viande et laissez-la reposer 15 minutes. Mettez la casserole avec le fond de gibier de nouveau sur le feu. Versez-y le vin rouge et le porto et portez à ébullition. Laissez l'alcool s'évaporer et ensuite passez la sauce au chinois. Faites-la encore réchauffer et salez. Mélangez la farine avec 20 g de beurre puis ajoutez-la petit-à-petit à la sauce en mélangeant jusqu'à ce qu'elle commence à épaissir. Rôtissez bien les pommes duchesse dans la friteuse.

Coupez la viande en belles tranches et partagez-la sur les assiettes. Ajoutez sur chaque assiette 2 demi-poires et remplissez les cavités des poires avec les canneberges chaudes. Servez avec la sauce et les pommes duchesse.

Ustensiles de cuisine

Four
Friteuse

