



Les plats principaux

Filet de cerf en sauce gibier au chocolat belge

Pour 4 personnes.

Ingrédients

800 grammes filets de cerf
1 noix de beurre
poivre
sel

Pour la sauce gibier

2 cuillères à soupe de sirop (de pomme)
175 millilitres de fond de gibier
1/2 échalote (finement ciselée)
50 grammes de chocolat noir
125 millilitres de vin rouge
1 noix de beurre

Méthode de préparation

Faites revenir l'échalote dans une casserole avec un peu de beurre.

Ajoutez le sirop de pomme et laissez-le fondre avec le vin rouge et le fond de gibier.

Dès que le sirop est fondu, faites-y fondre aussi le chocolat. Tenez la sauce au chaud.

Salez et poivrez la viande et rôtissez-la dans une poêle avec du beurre.

Laissez la viande encore cuire 5 minutes dans un four préchauffé à 150°C.

Coupez la viande en tranches et nappez-la avec la sauce gibier.

Ce savoureux plat de gibier forme un mariage parfait [avec de délicieuses pommes duchesse](#) ou des croquettes croustillantes.

