

Médillons de cerf du Québec, pomme de terre façon Hasselback et chou rouge braisé à la baie de genièvre |

Recette pour 4 portions

Description

Le cerf servit saignant sur un braisé de chou rouge à la pomme et baie de genièvre, une pomme de terre à la suédoise en guise d'accompagnement.

L'astuce du chef

Il est très important de ne pas surcuire le cerf, il devient sec et dur très rapidement.

Ingrédients

Cerf rouge

- 4 Unité(s) Médillons de cerf
- 1 Cuil. à thé Poivre des dunes
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pomme de terre

- 12 Unité(s) Pommes de terre grelots
- 1 Cuil. à thé Paprika
- 1 Cuil. à thé Origan
- 2 Branche(s) Thym
- 1 Branche(s) Romarin
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Chou rouge

- 300 Gr Chou rouge
- 100 Gr Oignon rouge
- 1 Unité(s) Pomme golden
- 100 Ml Vin rouge
- 150 Ml Fond de veau
- 2 Gousse(s) Ail
- 2 Branche(s) Thym
- 8 Unité(s) Baies de genièvre
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **75 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Émincez finement le chou et l'oignon rouge. Taillez en petits cubes la pomme. Hachez l'ail et le thym pour le braisé. Effeuillez le romarin et le thym pour les pommes de terre. Écrasez les baies de genièvre dans un pilon-mortier.

Pomme de terre

Lavez les pommes de terre et incisez les environ au trois quart de la hauteur avec très peu d'espace entre chaque incisions. Parsemez vos pommes de terre avec les fines herbes et les épices. Déposez un morceau de beurre sur chaque pomme de terre et la frotter. Arrosez d'huile d'olive et faites cuire au four environ 30-45 minutes.

Chou braisé

Faites revenir dans un peu de beurre l'oignon, le chou, l'ail et le thym. Ajoutez le vin, les baies de genièvre et les pommes avant de poursuivre la cuisson. Faites évaporer pratiquement la totalité du vin avant d'ajouter le fond de veau. Couvrez et faites cuire 45 minutes à 1 heure. Rectifiez l'assaisonnement juste avant de servir.

Médallions de cerf

Assaisonnez vos médaillons avec un peu de fleur de sel et le poivre des dunes. Faites saisir la viande avec de l'huile végétale et du beurre. Au besoin terminer la cuisson au four. Retirez la viande à 48 celcius et laissez reposer 2 minutes avant de la servir.

Bon appétit!