



## SAUTÉ DE BICHE AU CACAO

### Ingrédients (4 personnes)

-1 kg sauté de biche	-3 carottes
-100 g de beurre	-3 oignons
-100 g de cacao amer	-1 bouquet garni
-1 litre de fond de gibier (ou fond de veau)	-Sel et poivre du moulin

### Préparation

- Fariner les morceaux de viande au cacao. Les tapoter pour retirer l'excédent éventuel.
- Faire revenir les morceaux de viande au beurre chaud en prenant soin de les colorer régulièrement et les assaisonner.
- Ajouter la garniture aromatique (carottes et oignons hachés grossièrement), le bouquet garni, déglacer d'un trait d'eau et mouiller ensuite avec le fond de gibier et laisser cuire à feu doux durant 45 mn.
- Rectifier en fin de cuisson l'assaisonnement si nécessaire et servir accompagné d'une poêlée de champignons sylvestres simplement revenus au beurre et persillés.

