

# Tournedos de chevreuil

PRÉPARATION : 40 MIN - CUISSON : 40 MIN

## INGRÉDIENTS POUR 12 PERSONNES

1 selle de jeune chevreuil (de 800 g à 1 kg avec os) ■ QS de sel, huile, beurre  
■ 1 bouquet garni ■ 1 betterave rouge cuite ■ 1 grappe de raisins noirs ■ 1 pincée de poivre mignonnette  
■ 4 tranches de jambon fumé  
Garniture aromatique : 1 oignon émincé ■ 1 carotte émincée ■ 1 échalote émincée

## PRÉPARATION

Désosser la selle, concasser les os finement et réserver les filets.

### Sauce

Colorer les os à l'huile avec la garniture aromatique. Dégraisser, mouiller avec de l'eau à hauteur (ou du bouillon de bœuf ou de volaille), ajouter le bouquet garni, la betterave rouge et la grappe de raisins. Porter à ébullition, écumer puis cuire pendant 20 à 30 minutes. Passer en foulant (écrasant) bien la garniture pour extraire le maximum de jus. Réduire la sauce obtenue jusqu'à l'obtention d'un liquide sirupeux, rectifier l'assaisonnement.

### Cuisson

Frotter les filets de chevreuil avec le poivre mignonnette puis les entourer avec le jambon fumé. Ficeler le tout comme des petits rôtis puis les poêler au beurre, saler ; les tenir rosés. Laisser reposer au chaud et à couvert.

### Dressage

Déficeler les filets de chevreuil, les tailler en petites noisettes, les servir en amuse-bouche avec la sauce.

### « Astuce du chef »

Cette recette peut être proposée en entrée avec une salade assaisonnée d'une vinaigrette réalisée avec la sauce et agrémentée de fruits secs.

