

Côte double de chevreuil façon Rossini

PRÉPARATION : 30 MIN - CUISSON : 15 MIN

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 kg de carré de chevreuil (soit 1 carré de 8 côtes) ■ 100 g de foie gras cru ■ 50 g de chapelure de pain d'épices
■ QS de sel, poivre du moulin, graisse de canard, beurre, chutney de griottes (Page 181) ■ 150 g de miel du Gâtinais
■ 100 g de vinaigre de Xérès ■ 300 g de fond de gibier (Page 189) ou de fond de veau

PRÉPARATION

Manchonner (égaliser, racler le haut des côtes) et retirer les vertèbres du carré de chevreuil (ou demander à votre boucher de le faire).

Détailler le carré en doubles côtes.

Tailler le foie gras en bâtonnets (de 5 x 1,5 cm), les assaisonner et les rouler dans la chapelure de pain d'épices.

Les poêler au moment.

Cuisson

Assaisonner les doubles côtes, les saisir à la graisse de canard très chaude pendant 2 à 3 minutes sur chaque face, finir la cuisson dans un four à 180 °C (th. 6) pendant 5 minutes environ. Réserver les doubles côtes au chaud.

Sauce

Dégraissier complètement le récipient de cuisson des doubles côtes, ajouter le miel. Laisser légèrement caraméliser, déglacer avec le vinaigre de Xérès, mouiller avec le fond de gibier et réduire de moitié. Au moment, monter au beurre, rectifier l'assaisonnement.

Dressage

Servir les doubles côtes nappées de sauce avec les bâtonnets de foie gras et un chutney de griottes.

