



MINUTE DE CARRÉ DE CHEVREUIL AU FOIE GRAS

Ingrédients (4 personnes)

-1 kg de carré de chevreuil	-3 dl de fond de gibier (ou fond de veau)
-200 g de foie gras cru	-30 g de beurre
-20 g de graisse de canard	
-10 cl de vinaigre de Xérès	
-15 cl de miel liquide	

Préparation

- Détalonner le carré ou demander au boucher de le faire.
- Détailler le carré en double côte et inciser l'entre deux côtes au 3/4.
- Détailler le foie gras en lamelles, les assaisonner avant de les glisser dans l'incision réalisée.
- Fermer à l'aide d'une ficelle autour des deux côtes et poêler celles-ci à la graisse de canard très chaude 2 à 3 mn sur chaque face.
- Réserver les doubles côtes au chaud, dégraisser complètement votre poêle et déglacer celle-ci avec le vinaigre de Xérès.
- Ajouter miel et fond et laisser réduire de moitié.
- Ajouter le beurre par morceaux au dernier moment, en fouettant. Rectifier l'assaisonnement.
- Servir les doubles côtes nappées de sauce et accompagnées d'une purée de pommes de terre au sel de céleri.

