Recette proposée par Gaub Volailles 63 rue de la chapelle 57000 METZ
03 87 62 47 39 – gaub-volailles.fr

Noisettes de chevreuil aux carottes et clémentines

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 800 g de filets de chevreuil
- 800 g de carottes
- 2 cuillères à soupe d'oignon émincé
- 12 clémentines
- 60 g de beurre
- 1 cuillère à café de miel
- 10 cl de vin blanc doux
- 15 cl de fond de veau
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

1- Découpez les filets de chevreuil en 8 médaillons.
- Réservez-les dans le réfrigérateur.
- Prélevez le jus de 10 clémentines et versez-le dans un récipient.
- Pelez les autres, récupérez leurs quartiers, découpez leurs écorces en fins bâtonnets.
- Ebouillantez ces zestes 2 min et égouttez-les bien.

2- Pelez les carottes, lavez-les et découpez-les en rondelles.
- Chauffez 30 g de beurre dans une cocotte, faites-y suer l'oignon 3 min.
- Ajoutez les carottes et le miel.
- Versez le jus des clémentines à hauteur et un peu d'eau si nécessaire.
- Salez et poivrez.
- Faites cuire 20 min à feu moyen.

3- Chauffez l'huile et le reste du beurre dans une grande poêle.
- Saisissez les médaillons 2 min de chaque côté (cuisson rosée) sur feu vif.
- Salez et poivrez, réservez-les au chaud entre deux assiettes.

4- Retirez la graisse de cuisson de la poêle.
- Déglacez avec le vin et ajoutez les zestes.
- Laissez réduire de moitié à feu vif.
- Ajoutez le fond de veau et les quartiers de clémentines.
- Laissez frémir pendant 2min puis rectifiez l'assaisonnement.

5- Répartissez les rondelles de carottes sur des assiettes chaudes.
- Ajoutez 2 médaillons de chevreuil et nappez de sauce aux clémentines