

Carré de cerf de Boileau aux sucs de bleuets D'André Provencher

Temps de préparation: n/d

Temps de cuisson: n/d

Portions: 4

Ingrédients

2 échalotes françaises, hachées
1 tasse (250 ml) de vin rouge
2 tasses (500 ml) de fond de veau ou de cerf
1/2 tasse (125 ml) de vinaigre de vin rouge
125 tasse (125 ml) de sucre
1 casseau de bleuets
1/2 tasse (125 ml) de liqueur de bleuets
2,6 livres (1,2 kg) de carré de cerf de Boileau
5 c. à thé (25 ml) de moutarde de Dijon
1/4 tasse (60 ml) de beurre fondu ou d'huile d'olive
1 tasse (250 ml) de chapelure
1 oz (25 g) d'herbes hachées (romarin, thym, ciboulette)

Préparation

Préparation de la sauce

- 1- Dans une casserole, déposer les échalotes, le vin et le fond. Laisser mijoter et réduire à un tiers.
- 2- Dans une autre casserole mélanger le vinaigre, le sucre, les bleuets et laisser mijoter jusqu'à l'obtention d'un caramel bleu.
- 3- Passer au chinois la préparation aux échalotes et la mélanger à la sauce (caramel bleu). Laisser mijoter trois ou quatre minutes, ensuite ajouter la liqueur de bleuets et passer au chinois fin.
- 4- Goûter la sauce et assaisonner. Elle devrait goûter "aigre-doux". Si la sauce est trop sucrée, ajouter plus de vinaigre. En cas contraire, ajouter de la liqueur de bleuet. Mettre de côté.

Préparation de la viande

- 1- Saler et poivrer le cerf. Dans une poêle, le faire saisir dans le beurre ou l'huile.
- 2- Badigeonner le cerf avec la moutarde de Dijon et le couvrir de chapelure. Faire rôtir au four à 400 °F (200 °C) ou 450 °F (225 °C) entre 15 et 20 minutes. Retirer du four et laisser reposer la viande 10 minutes avant de la couper. La cuisson idéale de la viande est rosée ou saignante.
- 3- Accompagner de la sauce aux bleuets.