

## Recettes

### Médailles de cerf de Boileau au pain d'épices et confit d'oignons grelots | 6 portions

 [Imprimer cette recette](#)

 [Commentaires](#)

#### Ingrédients :

##### Confit d'oignons grelots

48 unités de petits oignons grelots (2 paquets de 284 g)  
30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive et/ou beurre  
20 g (4 c. à thé) de sucre  
Sel et poivre

##### Sauce au pain d'épices

15 g (1 c. à soupe) de beurre  
½ Oignon émincé  
5 g (1 c. à thé) de sucre  
60 ml (4 c. à soupe) de vinaigre de vin ou de xérès  
170 ml (2/3 tasse) de madère ou sherry  
200 ml (3/4 tasse) de fond brun de gibier (ou veau)  
1 ou 2 tranches de pain d'épices du commerce de 1 cm (1/4 pouce) d'épaisseur  
Au goût, beurre froid en cubes (facultatif)  
Sel et poivre

6 médailles de cerf de 150 g (5 oz)  
15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive  
340 g (3/4 livre) de pleurotes  
Fleur de sel et poivre  
6 tranches de pain d'épices

---

#### Méthode :

##### Pour la sauce

Dans un poêlon, faire revenir les oignons dans le beurre jusqu'à légère coloration. Ajouter le sucre et cuire jusqu'à ce qu'un caramel brun se forme. Déglacer avec le vinaigre puis avec le madère. Laisser réduire et ajouter le fond brun. Réduire de moitié. Lier la sauce avec des morceaux du pain d'épices jusqu'à consistance voulue. Passer la sauce au chinois (passoire conique) et réserver.

##### Pour le confit d'oignons grelots

Déposer les oignons, l'huile et/ou le beurre, le sucre, le sel et le poivre dans un papier d'aluminium. Bien refermer le papier et le doubler (emballer de nouveau dans un autre papier aluminium). Cuire sur le BBQ environ 20 minutes en prenant soin de retourner le paquet à plusieurs reprises.

##### Pour les médailles, champignons et pain d'épices

Badigeonner les médailles d'huile d'olive et les cuire environ 4 minutes de chaque côté sur la grille du BBQ. Déposer aussi les pleurotes sur la grille du côté des lamelles en premier. Retourner les champignons et déposer aussi sur la grille les tranches de pain d'épices. Après la cuisson, mettre quelques gouttes d'huile d'olive sur les champignons et les assaisonner avec la fleur de sel.

### **Pour le service**

Réchauffer la sauce et la monter au beurre si désiré (ajouter des morceaux de beurre froid à la sauce au dernier moment afin de la rendre lustrée). Dresser sur des assiettes chaudes les médallions, oignons, pain d'épices et champignons.

Servir la sauce en saucière.