

## Tournedos de cerf de Boileau frotté aux épices,

Chef : Roger Grondin et Georges Richa

Services : Plat principal

### Ingrédients :

300 g Tournedos de cerf de Boileau  
2 Anis étoilé  
6 graines Coriandre séchée  
8 Baies de Genièvre  
1 pincée Cardamome  
2 branches Sarriette fraîche hachée  
1 Carotte jaune  
1 Carotte de Bourgogne  
30 g Oignon en dés  
1 Betterave jaune en dés blanchie  
4 Pommes de terre ratte  
175 ml Crème 35% Laiterie des 3 vallées  
Sauce  
30 g Échalote grise hachée  
150 ml Cidre de glace verger Lamarche  
100 ml Compote d'airelle sauvage  
1 pincée Baie de genièvre, cardamome, coriandre, anis étoilée moulues  
100 ml Crème 35% Laiterie des 3 vallées  
250 ml Fond de veau brun  
Sel et poivre en quantité suffisante

### Savoir faire :

1. Moudre les épices ensemble et réserver.
2. Faire revenir les légumes au beurre, ajouter la crème et la sarriette. Cuire doucement jusqu'à la cuisson des légumes. Saler et poivrer.
3. Faire suer les échalote. Déglacer au cidre de glace et ajouter la compote d'airelle sauvage. Laisser réduire de moitié. Mettre le fond de veau et laisser réduire. À la toute fin, ajouter la crème, saler et poivrer au goût.
4. Frotter les tournedos avec les épices. Poêler jusqu'à la cuisson voulue.

**La Société des Chefs, Cuisiniers et Pâtissiers du Québec**

- [Accueil](#) - [Recettes](#) - [Feuille de chou](#) - [Emplois](#) - [Liens d'intérêts](#) - [@ Webchef](#) -

Copyright © 2004 - La Société des Chefs, Cuisiniers et Pâtissiers du Québec - Chapitre Laurentides