



Filet de faon et sauce aux mûres



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

800 grammes de filet de faon
sel et poivre
beurre
2 feuilles de laurier
1 brin de romarin

Méthode de préparation

- 1.** Laissez la viande reposer à température ambiante et séchez-la bien avec du papier absorbant. Salez et poivrez bien les filets. Faites chauffer une poêle à feu vif pendant quelques minutes. Ajoutez une noix de beurre et attendez jusqu'à ce qu'il prenne une couleur noisette. Ajoutez les feuilles de laurier, le romarin et l'ail. Faites dorer la viande de chaque côté dans le beurre. De temps en temps, inclinez la poêle pour recueillir le beurre et les herbes à la cuillère et en arroser la viande. Après $\pm$ 15 minutes (selon votre préférence pour la cuisson de la viande), retirez les filets de la poêle et couvrez-les d'une feuille d'aluminium. Retirez le laurier, le romarin et l'ail.
- 2.** Déglacez la poêle au vinaigre balsamique et laissez-le s'évaporer complètement.
- 3.** Ajoutez le fond de gibier et portez à ébullition.
- 4.** Ajoutez la gelée de groseilles et laissez réduire pour lier la sauce.
- 5.** Garnissez de mûres. Elles doivent être chaudes, mais sans se désagréger. Coupez la viande en tranches et nappez-la de sauce.