



Recettes des Ardennes

Carré de chevreuil au miel

Ingrédients

Pour 8 personnes
2 carrés de chevreuil

Jus de chevreuil :

- 100 g d'oignons
- 100 g de carottes
- thym, laurier
- 2 gousses d'ail
- 15 cl de vin rouge
- 1 c cuillère à soupe de miel
- épices Tandoori
- sel, poivre et beurre

garniture :

- 500 g de topinambours
- 500 g de rutabaga
- 100g de beurre
- 500 g de champignons de saison : cèpes, chanterelles, pleurotes, pied-de-mouton ou girolles
- 200 g de lardons
- sel, poivre, beurre
- ail, échalote, persil.



Préparation

Laver, éplucher tous les légumes. Tailler les topinambours en rouelles de 1 cm d'épaisseur. Tailler les rutabagas en allumettes.

Préparer les carrés de chevreuil, saler, poivrer, épicer. Les saisir à feu vif puis les terminer au four (env. 15 minutes à 180°), avec la garniture pour réaliser le jus.

Faire revenir la moitié des lardons puis ajouter les rutabagas, les topinambours, l'ail, l'échalote et le persil.

Retirer les carrés, déglacer au vin rouge, faire réduire et mouiller avec 15 cl d'eau.

Ajouter le miel, les épices, passer la sauce au chinois. Laver, poêler les champignons avec les lardons. Vérifier les assaisonnements, lier la sauce si nécessaire.

Dresser le plat suivant votre inspiration, puis servez-le à vos amis. Bon appétit !

Découvrez d'autres recettes sur :
www.ardennes-de-france.com

Vos idées weekend sur :
www.ardennes.com

Cette recette vous est offerte par



Avec l'aimable autorisation de Christophe Mélin, restaurateur.
La Clef des Champs, 33 rue du moulin 08000 Charleville-Mézières
www.laclefdeschamps.fr

À retourner à
Ardennes France

SVP

Retrouvez les produits ardennais sur :

boutique.ardennes-de-france.com