



Recette de filet de chevreuil à la crème

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : entre 30 à 35 minutes
Portions : 4 personnes
Exécution : moyenne



Ingrédients

Liste des ingrédients

1 filet de chevreuil de 2 lbs (907 g)	1 feuille de Laurier
1 gros oignon coupé en lanières	¼ c. à thé de Thym (2 ml)
1 carotte coupé en gros morceaux	¼ c. à thé de Romarin (2 ml)
1 branche de céleri coupée en gros morceaux	½ c. à thé de Sel (3 ml)
2 c. à soupe d'huile	½ c. à thé de Poivre (3 ml)
1 tasse de vin rouge	1 c. à soupe de gelée à l'érable et mûses
½ tasse de bouillon de bœuf	2 c. à soupe de boisson miel-érable
½ tasse de crème	« miel Nature Melocheville »

Préparation

- Préchauffé le four à 350 ° F (176 ° Celsius);
- Dans cocotte allant au four, mettre l'huile et dorer le filet de chevreuil ainsi que les légumes;
- Ajouter s'y le sel, poivres et les herbes;
- Mettre au four pour une durée variant entre 30 et 35 minutes selon la cuisson désirer (moyen à bien cuit);
- Retirer les filets de la cocotte et remettre au four pour les garder chaud le temps de la seconde étape;
- Déglacer la cocotte avec le vin, la gelée d'érable et le bouillon de bœuf;
- Réduire le tout à demi (moitié) et ajouter la boisson miel-érable et la crème;
- Remué le tout, vérifier l'assaisonnement;
- Verser la préparation sur les morceaux de filet et légume présenté dans l'assiette.

Bon appétit !