

Carré de cerf rôti, sauce vin rouge

#unjourunerecette 11 - 30 mars 2020

Ingrédients (pour 4 personnes) :

*1 carré de cerf (environ 800g)
4 pommes de terres
4 carottes
½ litre de vin rouge
½ litre de bouillon de volaille
1 oignon
2 gousses d'ail
¼ litre de lait
100g de beurre*

Faire revenir sur chaque face le carré de cerf dans une cocotte avec un peu d'huile et de beurre puis le débarrasser dans un plat allant au four.

Dans la cocotte faire revenir l'oignon et l'ail puis ajouter le vin rouge et laisser réduire de moitié. Ajouter le bouillon et laisser réduire jusqu'à la consistance souhaité.

Eplucher les carottes puis les mettre dans une casserole avec 50g de beurre, saler et poivrer puis recouvrir d'eau et laisser cuire à couvert jusqu'à évaporation de toute l'eau. Vérifier la cuisson des carottes, elles doivent être fondantes, si ce n'est pas le cas rajouter de l'eau et continuer la cuisson afin qu'elle le soit.

Eplucher les pommes de terre puis les cuire. Ensuite les écraser à la fourchette puis incorporer le beurre, le lait, le sel et le poivre.

Finir la cuisson du carré de cerf en l'enfournant environ 20 minutes à 200°C.