



Facile



6 personnes



15 min de préparation



40 min de cuisson

## Filet de chevreuil aux oignons rouges



**Suggestions:**

Bourgueil

Coteaux du Loir  
rouge

### Ingrédients

1 filet de chevreuil de 1.2kg  
2 oignons  
1 carotte  
1 clou de girofle  
1 pincée de 4 épices  
6 pommes  
500g d'airelles  
100g de sucre en poudre  
Beurre  
3dl de vin blanc fruité  
Sel, poivre

### Préparation

1 Faites revenir le chevreuil au beurre dans une cocotte, arrosez-le avec le vin blanc et ajoutez les oignons, les carottes en rondelles, le sel, le poivre, le clou de girofle et une pincée de quatre épices.  
2 Couvrez et laissez cuire pendant 40 minutes.  
3 Pendant ce temps, pelez les pommes, creusez-les, enduisez l'extérieur de beurre et remplissez le centre d'airelles crues.  
4 Mettez-les dans un plat à four et faites-les cuire 25 minutes à four chaud.  
5 Cuisez le restant des airelles avec le sucre. Ne laissez pas les fruits se réduire en compote.  
6 Servez le chevreuil avec la sauce filtrée, les airelles et les pommes.



### Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Choisissez des pommes un peu acides, comme par exemple des Granny Smith.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : [www.traditionsarthoise.fr](http://www.traditionsarthoise.fr)

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise