



Facile



4 personnes



25 min de préparation



5 min de cuisson

## Filet de chevreuil à la crème d'ail



**Suggestions:**

Bourgueil

Anjou rouge village

### Ingrédients

600g de filet de chevreuil  
9 gousses d'ail  
2 échalotes  
10cl de vin rouge  
10cl de fond de veau  
10cl de crème fraîche épaisse  
Huile  
Sel, poivre

### Préparation

- 1 Pelez huit gousses d'ail, versez-les dans l'eau froide et amenez à frémissements. Laissez frémir pendant dix minutes.
- 2 Égouttez et mixez les gousses d'ail puis couvrir la préparation et réservez au frais.
- 3 Tranchez le filet de chevreuil en quatre pièces, salez et poivrez.
- 4 Prenez les pavés obtenus, les faire cuire quatre à cinq minutes par face, à la poêle dans un filet d'huile bien chaude. Réservez au chaud.
- 5 Versez le vin, l'amenez à ébullition et laissez réduite de moitié, ajoutez le fond de veau, mélangez et portez à nouveau à ébullition.
- 6 Hors du feu, en fouettant, incorporez le beurre froid en morceau.
- 7 Réchauffez à feu doux la purée d'ail, assaisonnez et ajoutez à la crème.
- 8 Servir aussitôt les pavés de chevreuil sur un fond de sauce et entourez avec la crème d'ail.



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



Comme toutes les viandes rouges, laissez reposer la viande four éteint, porte ouverte, afin que le jus se répartisse à l'intérieur et ne coule pas à la découpe.

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

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise