

Émincés



Émincé de chevreuil, sauce au cidre

Mise en place et préparation: env. 20 min

VIANDE

600 g d'émincé de chevreuil

beurre à rôtir

½ c. à café de sel
poivre du moulin

SAUCE AU CIDRE

1 échalote, hachée

1 pointe de couteau de poudre

de girofle ou 1 clou de girofle

1 morceau de bâton de cannelle
un peu de beurre à rôtir

2 dl de cidre

3 dl de fond de gibier en bocal

2 c. à soupe de beurre en pommade,
manié avec 2 c. à soupe de farine

50 g de beurre ou de margarine
froids, en morceaux

sel, selon goût
un peu de poivre du moulin

1 pomme (env. 150 g), épépinée,
en quartiers et en fines lamelles

1 pomme, en tranches fines pochées
dans un peu de cidre, pour le décor

MISE EN PLACE: préchauffer le four à
60°C, y glisser le plat et les assiettes.

à
discretion

VIANDE: éponger avec du papier absorbant. Faire revenir par portions dans une poêle, env. 2 min dans le beurre bien chaud, mettre sur le plat, saler, poivrer. La viande peut rester env. 30 min en attente dans le four à 60°C.

SAUCE AU CIDRE: dans la même poêle, faire revenir échalote et épices dans le beurre chaud. Mouiller avec le cidre et le fond, réduire à env. 3 dl. Passer la réduction au tamis dans un gobelet gradué, remettre en casserole, porter à ébullition. Incorporer le beurre manié en remuant, cuire env. 10 min en remuant de temps en temps. Éloigner du feu, réduire la chaleur. Incorporer le beurre ou la margarine au fouet, par portions, en remettant de temps en temps la poêle un court instant sur la plaque pour chauffer la sauce, mais sans la faire bouillir. Remuer jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse, rectifier l'assaisonnement. Ajouter la viande et les lamelles de pomme, le temps de bien les chauffer, dresser et décorer.

ACCOMPAGNEMENT: spätzli, purée de pommes de terre.

Les clés de la réussite



1) Faire revenir: en procédant par portions, il se forme une croûte et la viande reste mœlleuse



2) Garder en attente: dans le four à 60°C jusqu'à env. 30 min, ne pas couvrir



3) Finition: chauffer simplement dans la sauce

Qu'est-ce qu'une réduction?

C'est le liquide épaissi par ébullition qui sert de base aux sauces.



Réduire de moitié les liquides acides, (p. ex. vin, cidre), fonds ou bouillons. (Passer au tamis dans un bol gradué pour mesurer). L'opération rend le liquide plus savoureux et atténue l'acidité. Elle empêche la sauce de «tourner» après l'addition de crème.