

BOUCHÉES CHAUDES DE BICHE SUR SAUCE AUX CORNOUILLES



Ingédients pour 6 bouchées apréritives

Ingédient	Quantité
coulis de cornouilles	200 g
Échalotes	2
Sucre roux	100 g
Vin rouge	100 ml ((Côtes du Rhône))
Beurre	50 g (clarifié, c'est mieux)
Huile d'olive	2 càs
persil	6 brins
biche	1 filet

Préparation

1. Émincer les échalotes très finement et les faire revenir dans l'huile.

2. Ajouter le coulis puis le sucre, cuire jusqu'à consistance sirupeuse.

3. Ajouter le vin, laisser réduire 5 minutes, saler, poivrer.

4. Hors du feu, ajouter le beurre froid morcelé et monter au fouet. Réserver la sauce au chaud.

5. Poêler rapidement le filet de biche, saler et poivrer, découper en petites portions.

6. Répartir sur des verrines plates (chauffées au préalable) la sauce, puis répartir les portions de biche sur celles-ci.

