

# BOUCHÉES CHAUDES DE BICHE SUR SAUCE AUX CORNOUILLES



## Ingrédients pour 6 bouchées apéritives

Ingrédient	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.

