



LA SEMAINE DU GIBIER

Brochettes de cerf aux pommes et au lard



4



1 heure



10 minutes

Ingrédients:

Les brochettes :

- 375 g. de tranches de bacon à l'érable
- 850 g. de surlonge de cerf, coupé en gros cubes
- 4 pommes Cortland, coupées en gros quartiers (sans le cœur)
- 2 oignons rouges pelés, coupés en morceaux
- Sel et poivre du moulin
- Environ 10 brochettes en bois, trempées dans l'eau 30 minutes

La sauce pour badigeonner

- ½ de tasse de sirop d'érable
- ¼ de tasse de vinaigre balsamique
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillère à thé d'huile d'olive
- 4 gousses d'ail, hachées finement
- Sel et poivre du moulin

Préparation:

- Dans un bol, verser les ingrédients pour la marinade, saler, poivrer et bien mélanger. Réserver au frigo.
- Commencer par piquer la base d'une tranche de bacon à la brochette puis piquer un cube de cerf. Repiquer la tranche de bacon puisembrocher quelques morceaux d'oignon rouge. Poursuivre avec la tranche de bacon et la pomme. Le but est que le bacon zigzague entre chaque morceau. Poursuivre une autre fois en recommençant avec le bacon à chaque fois et continuer avec le reste des brochettes.
- Préchauffer barbecue puissance maximale puis réduire l'intensité légèrement (entre moyenne et élevée). Bien huiler les grilles puis déposer les brochettes sur le feu. Cuire pendant 3-4 minutes, sans déplacer les brochettes, de manière à saisir la viande et faire cuire avec le bacon. Badigeonner avec la sauce sans cesse ! Retourner et poursuivre la cuisson pendant 3-4 minutes ou jusqu'à la cuisson désirée. Badigeonner encore, « comme un ninja » ! Le cerf se mange médium-saignant. Servir immédiatement. Qu'attendez-vous ?

Ayez un vaporisateur d'eau sous la main car le sucre et le gras du bacon feront monter les flammes !
Vous ne voudriez pas calciner ce beau souper, parole du Chef !

Recette proposée par

Daniel MEUNIER

LE CHALET DE LA FORÊT

PLACE DU MARCHÉ, 25

B-6870 SAINT-HUBERT