



LA SEMAINE DU GIBIER

Filet de biche du chasseur



4



30 min.



20 min.

Ingrédients:

- 1 filet de biche (800 g.)
- 400 ml de fond de gibier
- Champignons
- Oignons
- Lardons fumés
- 400 ml de crème fraîche
- Chicons
- Haricots verts
- Tomates cerises

Préparation

- Poêler la viande des 2 côtés puis l'enfourner pendant 20 minutes.
- Laisser reposer la viande durant 5 minutes, sous film aluminium.
- Déglacer la poêle avec le fond de gibier.
- Cuire les lardons, oignons et champignons.
- Ajouter le fond de gibier et la crème.
- Faire réduire la sauce jusqu'à la texture souhaitée.

Dressage

- Trancher la viande.
- Napper de sauce.
- Garnir avec des légumes, par exemple des chicons, des haricots verts enroulés de lard fumé et des tomates cerises.
- Accompagner de croquettes de pommes de terre

Recette proposée par
Wim Van den Eynde

LES 100 CIELS
AERODROME, 5
B-6870 SAINT-HUBERT

