

## CHEVREUIL AUX CERISES AIGRES CABIROL AMB CIRERES AGRES



Cuisson : 7 à 8 min pour le chevreuil

➤ Préparation caractéristique de gibier en Cerdagne et en Capcir. Sauce aigre-douce. Création de l’auteure après diverses dégustations chez les professionnels cerdans tels les Llanes du mythique restaurant de Sallagosa

### Pour 4 personnes :

- ◆ 1 kg de filet de chevreuil taillé en tout petits dés et mis à macérer durant 48 heures dans 1 litre de banyuls sec avec 2 cuillerées à soupe d’huile d’olive, des baies de genièvre, du romarin, du thym, des clous de girofle et des grains de poivre noir
- ◆ 1/2 dl d’huile d’olive
- ◆ 1 dl de cognac
- ◆ 500 g de cerises aigres au naturel
- ◆ 1 *picada* :
  - 2 foies de volaille
  - 1 cuillerée à soupe d’huile d’olive
  - 1 tranche de pain grillé
  - 20 g de chocolat noir à 70 %
  - 3 gousses d’ail grillées
  - 25 g d’amandes légèrement grillées
  - 1 cuillerée à café de fécule

Faire réduire la marinade de moitié après l’avoir filtrée. Y ajouter un verre de jus de cerises aigres. Réduire encore cette marinade de moitié. Réserver les cerises au bain-marie.

Essorer et fariner les petits dés de chevreuil et les faire dorer rapidement dans une sauteuse, à l’huile d’olive. Les saler, les poivrer et les flamber au cognac.

Filtrer la marinade. Faire la *picada*.

Lier le jus rendu par les dés de chevreuil et la marinade avec la *picada*. Verser ce mélange dans une petite casserole, laisser prendre l’ébullition tout en fouettant et enlever immédiatement. Vérifier l’assaisonnement.

Dresser les dés de chevreuil en buisson. Les napper de *picada* chaude et mettre des cerises aigres tout autour, que vous intercalez avec des petits croûtons de pain frit. Servir dans des assiettes chaudes.