



TOURNEDOS DE CERF SAUCE AU VIN ROUGE

INGRÉDIENTS

La sauce

3 c. à soupe d'échalotes, émincées

1/2 tasse de vin rouge

1/2 tasse de fond de gibier

1 c. à soupe de beurre ou margarine

Sel et poivre au goût

Le roux : 1 c. à soupe de beurre et 2 c. à soupe de farine (comme pour une sauce béchamel)

Les tournedos

2 c. à soupe d'huile végétale

1 c. à soupe de beurre ou margarine

4 tournedos de cerf

Sel et poivre au goût, mais ne pas oublier que la sauce est bien assaisonnée

PRÉPARATION

LA SAUCE :

- Dans une casserole, mettre le beurre et faire suer l'échalote, et ensuite y verser le vin, faire réduire à **feu moyen** sans faire bouillir à gros bouillons, cuire environ 15 minutes.
- Ajouter le fond de gibier et mijoter environ 10 minutes à feu doux.
- Saler et poivrer au goût. Réserver au chaud.

LE ROUX :

- Dans une autre casserole, faire fondre le beurre ou la margarine à feu moyen et y incorporer graduellement la farine pour faire le roux.
- Incorporer la sauce et à l'aide d'un fouet, brasser jusqu'à ce que la sauce atteigne la consistance désirée. Attention elle s'épaissit vite

LES TOURNEDOS :

- Dans une poêle, chauffer l'huile et le beurre à feu moyen vif.
- Une fois que le beurre mousse bien, diminuer le feu et cuire les tournedos, de 2 à 3 minutes de chaque côté pour une cuisson saignante, ou un peu plus s'y désire, mais garder un rosé.
- Retirer du feu et laisser reposer la viande de 2 à 3 minutes avant de servir.

Déposer les tournedos dans les assiettes et garnir de la sauce. Servir accompagnés de riz ou pommes de terre grelots et légumes