



## LONGE DE CERF ROUGE FARCIE AUX POMMES ET BAIE ROSE

Portions : 4 personnes

### INGRÉDIENTS

- 600g de longe de cerf rouge
  - 1 c. à soupe d'huile d'olive
  - 1 oignon rouge haché (petit)
  - 2 échalotes vertes hachées
  - 1 gousse d'ail, hachée
  - 1/4 tasse de poivron jaune, haché
  - 1/2 c. à thé d'épices Baie Rose (**Méchant Mix**)
  - 1 pomme pelée, vidée et hachée
  - 2 c. à soupe de miel
  - 1 tasse de fromage aux poivres râpé en copeau (fromagerie des Basques)
  - Sel au goût
  - De la ficelle blanche
- Sauce :
  - 1 tasse de fond de gibier
  - 1 cuillère à soupe de miel
  - 1 pincée d'épices de Baie Rose (**Méchant Mix**)
  - Fécule de maïs et eau (1 c. à soupe de fécule pour 1/4 tasse d'eau)

### PRÉPARATION :

Préchauffer le four à 350°F

Dans un poêlon, chauffer l'huile d'olive à feu moyen, y mettre l'épice Baie Rose, bien la mélanger à l'huile. Ensuite, y faire cuire l'oignon rouge, l'échalote verte, l'ail et le poivron jaune, faire cuire environ 2 minutes.

Ajouter les pommes et le miel, remuer et cuire encore 4 minutes et retirer du feu pour laisser refroidir un peu.

Couper la longe en deux sur l'épaisseur, **mais en gardant un côté non coupé** et l'aplatir.

Déposer une bonne épaisseur de copeaux de fromage sur l'intérieur de la longe et ensuite y mettre le mélange que vous avez fait dans le poêlon, ajouter du sel à votre goût.

Rouler la longe et la ficeler

Faire saisir la longe au poêlon de tous les côtés et ensuite la mettre dans un plat allant au four.

Cuire environ 10 à 15 minutes ou selon le choix de cuisson désirée pour la viande. Couper et servir avec un coulis de sauce.

### LA SAUCE :

Dans le poêlon que vous avez fait saisir la longe, apporter à ébullition le fond de gibier, le miel et une pincée d'épices de Baie Rose. Laisser mijoter quelques minutes et l'épaissir avec la fécule de maïs.

