

Plats principal

Côtelettes de chevreuil au Péket

Ingrédients

Pour 4 personnes

8 côtelettes de chevreuil
1 dl de crème fraîche double
3c à s d'huile + 1 noisette de beurre
2 verres à péket de Péket de Namur
8 baies de genévrier
½ jus de citron, sel, poivre
1 dl de sauce gibier (poivrade) ou jus de veau

Préparation

Faire chauffer le mélange beurre – huile dans une poêle
Cuire les côtelettes saignantes, assaisonner après la cuisson.
Jeter la graisse de cuisson, puis écraser les baies dans la poêle, et déglacer au péket, bien dissoudre les sucs de cuisson
Ajouter la crème fraîche, faire réduire de moitié la sauce
Incorporer le jus de citron et la sauce gibier, cuire à feu doux quelques instants tout en battant la sauce au fouet

Dressage

Napper la sauce sur les côtelettes encore chaude

Conseil du maise Cujenî

Des croûtons de mie de pain poêlés au beurre garniront très bien ce plat
Une pomme fruit cuite au four sera bien aussi