

# CERF AU PETIT POIRES ET CHICONS

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 0,6 kg de rôti de cerf
- 8 petit poires
- 1 kg de chicon
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 30 g de margarine
- 1 dl de vin rouge
- 1,5 dl de fond gibier
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 clous de girofle
- 1 feuille de laurier
- Sel, poivre

## PRÉPARATION

La veille.

Égouttez les poires. Faites-en mariner la moitié pendant une nuit dans 1

dl de vin rouge, avec 2 clous de girofle et 1 feuille de laurier). Réservez l'autre moitié des poires et le jus pour la sauce. Le jour même

Coupez les chicons en lanières d'1 cm et arrosez-les du jus de citron.

Faites chauffer 2 c. à soupe d'huile d'olive dans une casserole et faites-y cuire le rôti de biche sur toutes ses faces. Salez et poivrez. Placez le rôti dans un plat à four et glissez-le au four préchauffé à 180 °C pendant 1 heure.

Entre-temps, faites cuire les lanières de chicons dans 1 c. à soupe d'huile d'olive et ajoutez 5 à 6 c. à soupe du jus des poires. Poursuivez la cuisson à feu doux jusqu'à ce que le jus se soit évaporé ( $\pm$  15 min). Déposez les poires marinées (rouges) avec les autres dans un plat à four. Versez 1 c. à soupe du jus des poires et réchauffez pendant 10 min au four.

Faites chauffer le fond de gibier dans un poêlon, avec le jus de cuisson du rôti de biche et le vin rouge de la marinade (enlevez d'abord la feuille de laurier et les clous de girofle). Laissez réduire de moitié. Retirez le poêlon du feu et intégrez le beurre froid coupé en morceaux à la sauce, à l'aide d'un fouet.

Découpez la viande en tranches. Garnissez chaque assiette d'un lit de chicons et déposez-y 2 tranches de viande. Disposez 3 petites poires à côté et nappez la viande de sauce. Servez avec 3 pommes duchesses par personne.

**VALEUR CALORIQUE POUR 1 PERSONNE**

Kcal 650

**BON APPÉTIT !**