



Escalopes de chevreuil en sauce à la crème de courge et de poire

Saveurs d'automne: des escalopes de chevreuil délicatement rôties dans une sauce crémeuse à base de courges, de poires et de champignons. Le léger fruité du vin blanc ou du jus de pomme confère au plat une note rafraîchissante, tandis que le fond de gibier et la crème apportent de la profondeur et une texture agréablement veloutée. Une recette idéale pour un repas à quatre – un plat élégant et pourtant simple à préparer.

Pour 4 personnes

600–700 g d'escalopes de chevreuil

Sel, poivre

2 cs d'huile d'olive

1 échalote, émincée

150 g de courge (p. ex. butternut ou hokkaido), coupée en dés ou boules (cuillère à pomme parisienne)

1 poire, coupée en dés ou boules

8 petits champignons, entiers si de petite taille, sinon coupés en quatre

80 ml de vin blanc ou de jus de pomme

300 ml de fond de gibier

100 ml de crème

Préparation:

1. Faire revenir les escalopes de chevreuil

- Assaisonner avec du sel et du poivre.
- Faire chauffer l'huile d'olive dans la poêle, puis faire revenir à feu vif des deux côtés.
- Retirer la viande et la mettre de côté.

2. Sauce

- Faire revenir l'échalote dans le fond de cuisson jusqu'à ce qu'elle devienne translucide.
- Ajouter la courge, la poire et les champignons et les faire revenir de toutes parts.

3. Déglacer et réduire

- Déglacer avec le vin blanc ou le jus de pomme. Laisser réduire un instant.
- Compléter avec le fond de gibier, laisser réduire à feu moyen.

4. Finalisation

- Incorporer la crème et chauffer jusqu'à ce que la sauce devienne crémeuse.
- Réduire le feu, remettre les escalopes de chevreuil dans la sauce et laisser mijoter brièvement jusqu'à ce qu'elles aient atteint le niveau de cuisson souhaité.

5. Présentation

- Servir la viande avec la sauce – se marie parfaitement avec des accompagnements classiques comme les spätzli ou les knöpfli.

Recommandation de vin

Zweigelt Burg Reserve

