

Carré de caribou sauce sureau rouge



Ingrédients :

Carré de caribou 1,5 lb (ou autre gibier ou viande rouge)

½ Navet jaune

2 Carottes

1 Céleri rave

1 Courge musquée

2 Betteraves jaune

1 verre de jus de pomme

Haricots blancs 1 tasse

1 Oignon et 2 gousses d'ail coupés en dés

Crème 1/4 tasse 35%

1 pot de Gelée de sureau rouge

Fond de gibier 1 tasse (ou bouillon de bœuf)

3 Échalotes françaises

1 verre de vin rouge

2 noix de beurre

Sel et poivre au goût

Saisir puis rôtir le carré de caribou au four en le gardant saignant (environ 15 minutes à 400°F).

Le laisser reposer puis le trancher en côtelettes.

Dresser une purée de haricots blancs qu'on a mis à tremper, puis cuits avec oignon et ail, et passés au mélangeur, puis crévés.

Tailler les légumes en cubes et les cuire dans une plaque à rôtir au four avec un peu de beurre et de jus de pomme.

Faire réduire le vin rouge avec les échalotes émincées, ajouter la gelée de sureau, le fond de gibier, réduire pour obtenir une sauce corsée, ajouter du poivre et passer la sauce au chinois fin.

Dresser les côtelettes sur la purée de haricots, les légumes autour, un trait de sauce par dessus.