



Cellier des Dauphins®

CERF EN GROÛTE DE POIVRE, SAUCE AUX MÛRES ET AU CHOCOLAT

LES DAUPHINS CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



Ingrédients (produits de saison du terroir) :

- Longes de chevreuil (produit local)
- Poivre noir grossièrement moulu
- 1 oignon haché
- Céleri râpé
- 1 cuillère à café de poudre de cèpes
- Un trait de sauce Worcestershire
- Grosse poignée de mûres
- Chocolat noir
- Un trait de vin rouge

Recette :

- 1) Enrober les longes de chevreuil de poivre noir
- 2) Faire revenir dans une poêle très chaude, saisir des deux côtés
- 3) Pour la sauce faire revenir les oignons et le céleri, ajouter le vin rouge et les mûres et une pincée de poudre de cèpes avec un trait de sauce Worcestershire
- 4) Ajouter quelques morceaux de chocolat noir à la fin et bien mélanger
- 5) Servir avec des chips maison et de la roquette.

@joeyandkatycook