



Phase **Attaque**

Type : **Entrée**

Recette : **Chevreuil aux airelles**

Calorie
350 par personne

Préparation
15 min

Cuisson
15 min

Ingrédients

Pour 4 personnes

8 noisettes de chevreuil
500 grammes d'airelles fraîches ou en conserve
70 grammes de sucre
10 grammes de beurre allégé
1 sel, poivre

Préparation

1. Préparez la sauce aux airelles :
2. Dans une casserole, mettez chauffer un peu d'eau et déposez-y les airelles 5 min.
3. Ensuite passez les airelles au chinois puis remettez-les à chauffer avec le sucre cette fois-ci. Lorsque le mélange bout, laissez cuire quelques min puis mettez hors du feu afin qu'il refroidisse.
4. Assaisonnez les noisettes de chevreuil, et faites chauffer le beurre dans une grande poêle. Saisissez la viande 3-4 min de chaque côté selon vos goûts et selon l'épaisseur des morceaux.
5. Servez le chevreuil accompagné de la sauce aux airelles.