



## **Chasse – Selle de chevreuil Grand Veneur**

1 selle de 800 gr. avec os  
5 dl. cognac  
1,5 dl. vin blanc  
1,5 dl. crème entière  
confiture d'airelles  
marrons surgelés  
raisins frais  
choux de Bruxelles surgelés  
oignons  
2 pommes  
nouilles  
huile

### **Préparation :**

Demander au boucher de piquer la selle avec les lardons.

Délayer à froid 1,5 c.c. de sauce demi glace (Maggy liée), dans 1,5 dl. vin blanc.

Ajouter l'oignon haché et les déchets de selle.

Laisser cuire 1/2 h., passer au chinois, ajouter 1/2 dl. de crème et le cognac, remuer et tenir au chaud.

Détacher le dessus de la selle de l'os, assaisonner de sel et poivre, mettre la selle au four dans une lèche frites à l'huile préchauffée à 220° pendant 15 min.

Laisser cuire 5 min. par côté, soit 15 min.

### **Garniture :**

peler, partager et creuser deux pommes, ajouter une noisette de beurre dans les trous.

Passer au four pendant 10 min.

Cuire les mouilles et les choux de Bruxelles.

Monter 1/2 dl. de crème en crème fouettée pour la décoration.