

MÉDAILLONS DE CHEVREUIL ET CRANBERRIES

Confire

Mise en place et préparation:

env. 25 min

Cuisson dans l'huile: env. 1½ h

Pour 2 bocal d'env. 1 litre

1 c. s. d'huile d'olive

12 médaillons de chevreuil (d'env. 60g)

¾ de c. c. de sel

un peu de poivre

2 brins de romarin

6 baies de genièvre,
écrasées

env. 4 dl d'huile

150g de cranberries

40g de sucre

10g de beurre, en morceaux

fleur de sel, selon goût

1. Préchauffer le four à 80° C.
2. Bien faire chauffer l'huile dans une poêle. Saisir les médaillons env. 1½ min sur chaque face, retirer, saler, poivrer. Mettre les médaillons dans le bocal avec le romarin et le genièvre, poser sur la plaque du four. Verser l'huile (petite photo).
3. Mettre cranberries, sucre et beurre dans le deuxième bocal, mélanger, poser sur la plaque du four.
4. **Cuisson dans l'huile:** env. 1½ h dans la moitié inférieure du four préchauffé. Retirer les bocaux, sortir les médaillons de l'huile, saler. Ecraser légèrement les cranberries à la fourchette, dresser avec les médaillons.

Conseils du chef pour confire: voir page 2, ainsi que les conseils pour réutiliser l'huile.

Servir avec: schupfnudeln, spätzlis.

Portion: 292 kcal, lip 8g, glu 15g, pro 41g



Préparation

Mettre les médaillons dans le bocal, arroser d'huile de manière à juste recouvrir la viande.



CONFIRE – CUISSON LENTE DANS L'HUILE

Dans ce mode de préparation, la viande mijote doucement dans de l'huile, au four à 80° C. Confire n'est pas une méthode nouvelle, mais elle fait actuellement un retour remarqué. La viande confite est tendre et conserve son propre arôme.

Accessoires

Un ou deux bocaux à conserves ou un récipient haut (Ø env. 18 cm; la viande doit remplir $\frac{2}{3}$ du récipient pour utiliser le moins d'huile possible). Env. 5 dl d'huile d'olive (de saveur douce).

Mise en place

Préchauffer le four à 80° C.

Préparation

Saisir la viande, ajouter évent. ail, herbes ou épices, faire revenir rapidement, mettre dans les bocaux. Poser les bocaux sur la plaque du four, verser l'huile sur la viande afin de juste la recouvrir, confire selon les indications dans la recette.

Suggestions

- Filtrer l'huile refroidie dans une passoire fine, laisser reposer env. 1 jour à couvert afin que le jus de viande se fige. Filtrer l'huile soigneusement une seconde fois en laissant le jus de viande au fond du bocal. Garder l'huile au maximum 1 mois dans un récipient hermétique, au frais et à l'abri de la lumière.
- Réutilisation de l'huile: pour rôtir ou faire revenir viande, poisson et légumes.

