

## Entrecôtes de cerf au beurre de cynorhodon

Cuisson à basse température  
Préparation et cuisson: env. 40 min  
Cuisson au four: env. 50 min

4 entrecôtes de cerf (env. 150 g pièce)

### Beurre de cynorhodon

60 g de beurre, ramolli

40 g de crème acidulée

2 c. à soupe de confiture de cynorhodon,  
chaude

bien mélanger dans une terrine

1 c. à café de gin

1 c. à soupe de feuilles de menthe, ciselées

ajouter

¼ de c. à café de sel

un peu de poivre du moulin

assaisonner, mettre le beurre dans une poche à douille dentelée (Ø env. 16 mm), dresser des rosaces (Ø env. 2 cm) sur une plaque chemisée de papier à pâtisserie (petite photo), figer env. 30 min au congélateur, sortir env. 10 min avant de servir

**Préparatifs:** sortir la viande du réfrigérateur env. 30 min avant la cuisson. Préchauffer le four à 80 °C, chauffer le plat et les assiettes.

huile pour rôtir

chauffer fortement dans une poêle, saisir la viande env. 2 min sur chaque face, baisser le feu

1 c. à soupe de gin

ajouter, retourner la viande, rôtir encore env. 1 min

½ c. à café de sel

un peu de poivre du moulin

assaisonner, disposer sur le plat chaud

**Cuisson:** env. 50 min au milieu du four préchauffé. La température à cœur doit atteindre env. 60 °C. Ensuite, les entrecôtes de cerf peuvent patienter jusqu'à 30 min au four à 60 °C.

**Service:** dresser la viande sur les assiettes chaudes, servir avec le beurre de cynorhodon.

**Par personne:** lipides 24 g, protéines 32 g, hydrates de carbone 19 g, 1825 kJ (436 kcal)



Dresser des rosaces (Ø env. 2 cm) sur une plaque chemisée de papier à pâtisserie à l'aide d'une poche munie d'une douille dentelée (Ø env. 16 mm).