Betty Bossi

Toasts chasseur

Préparation et cuisson: env. 15 min

- 400 g **d'escalopes de chevreuil,** en large, en lanières d'env. 2 cm
- **huile** pour rôtir
- ½ cc **de sel, du poivre**
- 1 dl **de crème double**
- 2 cs **d'airelles rouges en bocal**
- 150 g **de raisins rouges,** coupés en deux, épépinés
- 8 **tranches de pain aux noix,** grillées

1. Rôtir la viande par portions env. 2 min dans l'huile très chaude, sortir de la poêle, assaisonner, éponger la graisse.

2. Ajouter la crème et les airelles, déglacer.

3. Ajouter les raisins et la viande, porter à ébullition, répartir sur les toasts.

Par personne: lipides 19 g, protéines 28 g, hydrates de carbone 32 g, 1723 kJ (412 kcal)

Recette Betty Bossi
Emince & Viande hachée / 2008
© Betty Bossi Editions SA
www.bettybossi.ch