

Des moments de saveur avec Brunos

Création de gibier automnale



30 minutes



4 portions

Ingrédients

1 dl	de sauce salade Bruno's Italienne
1 dl	de sauce salade Bruno's Courge & Marrons
400 g	de côtelettes de cerf
¼	de chou rouge
200 g	de courge
1 dl	de vinaigre de framboise
1 dl	de vinaigre de vin blanc
100 g	de crème fraîche
	Miel liquide
	Sel, poivre et sucre

Toutes les saveurs et couleurs de l'automne.
Une interprétation moderne des ingrédients
classiques de la saison du gibier, déclinée
avec de la sauce salade Bruno's Italienne et
complétée avec de la sauce salade Bruno's
Courge & Marrons.

Préparation

1. Assaisonner les côtelettes de cerf, les saisir à la poêle dans le beurre bien chaud puis les cuire au four préchauffé à 85 °C pendant 20 minutes. 2. Couper le chou rouge en quatre, puis en gros morceaux. Verser le vinaigre de framboise et le vinaigre de vin blanc dans une casserole, ajouter une pincée de sel et de sucre ainsi que le chou. Fermer la casserole et cuire le chou pendant 10 min jusqu'à ce qu'il soit mou. 3. Éplucher la courge, éliminer les pépins, couper en petits dés et les cuire dans une casserole dans 1 dl de sauce salade Bruno's Italienne. 4. Réduire en sauce 1/3 du chou rouge cuit avec la crème fraîche. 5. Défourner les côtelettes et les enduire de miel. 6. Disposer le chutney de courge sur l'assiette et dresser les côtelettes par-dessus. 7. Verser un peu de crème de chou rouge sur l'assiette et garnir avec le reste du chou rouge. 8. Verser un filet de sauce salade Bruno's Courge & Marrons en dernière touche.

Bon appétit!



brunosbest.ch