

**RECETTE**  
**LES NOISETTES DE CHEVREUIL A L'AIGRE DOUCE**



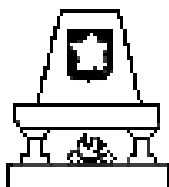
Bienvenue dans  
**Le Loiret**  
en Val de Loire

---

**LOGIS DE FRANCE DU LOIRET**

184 bis, route de Sandillon - 45650 St Jean le Blanc  
Tél. : 02.38.61.51.72 - Fax : 02.38.61.72.75

---



# LOGIS de FRANCE du LOIRET

## LA RECETTE

### Les Noisettes de Chevreuil à l'aigre douce

#### RECETTE

- ❖ Préparation 25 minutes
- ❖ Marinade 12 heures
- ❖ Cuisson 20 minutes

#### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- ❖ 4 noisettes de chevreuil de 120 g chacune
- ❖ 1 carotte
- ❖ 1 oignon
- ❖ 2 d'échalotes
- ❖ 50 cl de vin rouge assez corsé
- ❖ 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin rouge
- ❖ 1 cuillère à café d'huile d'arachide
- ❖ 50 g de beurre doux
- ❖ 24 griottes à l'eau de vie

#### ÉLABORATION DE LA RECETTE

- ❖ Pelez et émincez la carotte, l'oignon et les échalotes. Mettez-les dans un plat creux en terre, ajoutez le vin, le vinaigre, l'huile, le sel et le poivre du moulin. Mélangez et ajoutez les noisettes de chevreuil. Laissez mariner une nuit au frais.

- ❖ Egouttez les noisettes de chevreuil et mettre la marinade dans une casserole.
- ❖ Faire réduire de moitié environ à découvert sur feu moyen.
- ❖ Faites fondre le beurre dans une poêle et laissez chauffer celle-ci assez fortement, mais sans que le beurre noircisse.
- ❖ Epongez soigneusement les noisettes de chevreuil et posez-les dans la poêle chaude. Saisissez-les 5 minutes de chaque côté. Retirez-les de la poêle et réserver au chaud.
- ❖ Versez les cerises dans la poêle, baissez le feu et faites-les chauffer en remuant pendant quelques secondes.
- ❖ Versez ensuite par dessus la marinade que vous aurez passer au chinois et mélangez.
- ❖ Posez les noisettes de chevreuil sur des assiettes chaudes et nappez de sauce aux cerises..
- ❖ Servir aussitôt avec des galettes de pommes de terre ou encore une purée de céleri.

BON APPÉTIT.

#### VIN CONSEILLE :

- ❖ Reuilly
- ❖ Orléanais rouge, Cabernet


Recette de : **Richard DZIEDZIC** *LE RELAIS DE LA POSTE*


10, Mail Ouest 45300 PITHIVIERS

Tél : 02.38.30.40.30

Fax : 02.38.30.47.79

184 bis, route de Sandillon  
45650 ST JEAN LE BLANC

 02.38.61.51.72

 02.38.61.72.75

 e-mail : [logis-de-france-loiret@wanadoo.fr](mailto:logis-de-france-loiret@wanadoo.fr)