

## **Filet de cerf au gru  et noisettes :**

-2 filets de cerfs

-gru  et noisette concass e

-glace de gibier

-porto

-sel, poivre et genièvre

- compotée de choux rouge

Parer et couper le filet de cerf en morceaux de 7 cm de long. Mélanger dans une assiette les noisettes la gru  et les épices. Po ler les morceaux de cerf jusqu'à coloration et les rouler dans le mélange. Mettre sur une plaque a four graiss e et faire cuire a 180  pendant 10 min.

Mettre a infuser sur feu moyen le genièvre dans le porto et filtrer mixer avec la glace de gibier et rajouté un demi carré de chocolat noir et rectifier l'assaisonnement.

Dresser avec la compotée de choux et un filet de sauce.