Pavé de biche au Banyuls et aux Cramberries

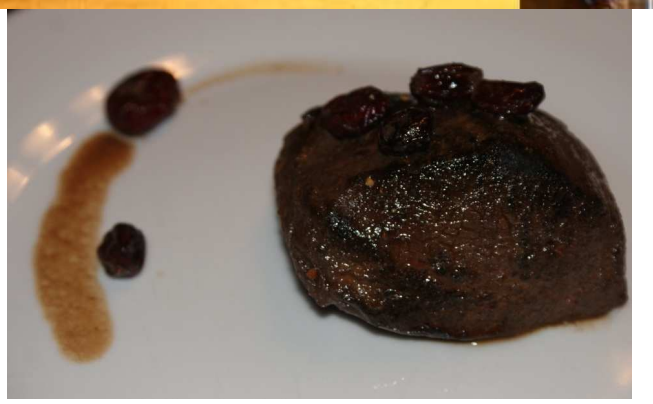
Ingrédients :

4 pavés de biche (surgelés)
15 cl de Banyuls
3 cuillerée à soupe de Cranberries séchées
1 cuillerée à soupe de vinaigre de Banyuls
2 cuillerées à café de cannelle
10 gr de beurre
Sel, poivre
1 cuillerée à soupe d'huile d'arachide

Recette

Préparer la marinade : dans un petit saladier mélanger le Banyuls, le vinaigre de Banyuls, la cannelle, les cranberries, le sel et le poivre (à votre goût).
Y plonger les pavés de biche encore surgelés et laisser mariner toute la matinée (au moins 4 heures si ce sont des pavés encore congelés) en mélangeant de temps en temps.

20 à 15 minutes avant de servir, égoutter les pavés et réserver.
Faire réduire la marinade (avec les cranberries) dans une poêle pendant 10 mn et réservez.
Dans la même poêle, faire chauffer l'huile et saisir les pavés de chaque côté. Faire cuire 4 à 6 minutes suivant votre préférence de cuisson, deux minutes avant la fin de la cuisson ajouter le beurre ramolli et le laisser fondre tout en remuant les pavés dans la poêle. Saler et Poivrer, laisser reposer les pavés au chaud et couverts d'un papier aluminium.
Vider le surplus de jus de la poêle et y verser de nouveau la réduction pour la réchauffer.
Servez les pavés avec le jus chaud réduit.

En accompagnement nous avons mangé des cèpes fraichement cueillis, mais vous pouvez aussi servir ce plat avec une purée de céleri.

Pascale & Co