



Tournedos de cerf sauce aigre douce

Ingrédients

- 4 tournedos coupes dans un dos de cerf
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 3 échalotes
- 3 c. à soupe de vinaigre de riz
- 3 c. à soupe de miel liquide
- 1 morceau de gingembre frais
- 3 c. à soupe d'airelles en bocal

Préparation :

Pelez le gingembre et râpez-le finement pour obtenir 1 c. à soupe environ.

Pelez et hachez finement les échalotes.

Faites chauffer 1 c. à soupe d'huile dans une petite casserole à fond épais. Ajoutez les échalotes, laissez dorer à feu très doux 5 à 10 mn, sans trop colorer.

Ajoutez le miel, le gingembre, le vinaigre de riz, du sel et du poivre. Laissez confire 5 mn.

Couper des tranches épaisses dans le dos de cerf pour faire des tournedos. Saisissez-les pendant 10 mn à feu vif, dans une poêle avec un peu d'huile, en les retournant à mi-cuisson.

Réservez au chaud. Réchauffez la sauce à feu doux, ajoutez les airelles bien égouttées.

Servez la viande accompagnée de la sauce.