



Bon appétit !

Côtelettes de Chevreuil aux Myrtilles du Creux-de-Glace

par René Kaenzig

En organisant mon congélateur avec la viande de chevreuil que je venais de débiter, j'ai redécouvert la petite barquette de myrtilles récoltées il y a quelques semaines aux abords du *Creux-de-Glace*.

Cela m'a donné une magnifique idée: et pourquoi pas marier les petites côtelettes de chevreuil avec ces sublimes petits fruits bleus. Ainsi est née ma nouvelle réalisation des "Côtelettes de Chevreuil aux Myrtilles du Creux-de-Glace".

Pour la sauce, faire revenir quelques échalotes finement hachées dans un peu de beurre. Quand celles-ci prennent les couleurs de l'automne, on déglace avec un petit filet de *Porto blanc*. On ajoute ensuite 1 dl de vin rouge. Saler et poivrer. On ajoute un bol de myrtilles (en garder quelques-unes pour la décoration). Écraser les

fruits et ajouter 2 cs de sucre. Bien remuer. Laisser le jus réduire de moitié.

Retirer la casserole du feu et passer le tout au travers d'une passoire. Récolter le jus et remettre dans la casserole bien nettoyée. Quelques minutes avant de servir, ajouter un peu de liant tout en fouettant continuellement la sauce. Ajouter quelques myrtilles entières. Réserver et ajouter un peu d'eau tout en fouettant avant l'utilisation si c'est trop épais.

Griller les côtelettes de chevreuil très rapidement (2 à 3 minutes) dans de l'huile très chaude (ou du beurre à rôtir). La viande doit rester rosée à l'intérieur.

Servir avec des röstis ...

Bon'app ! ... C'est simplement sublime...

