



Bon appétit !

Filet de Chevreuil du Mont Raimeux et Sauce au Vin chaud

par René Kaenzig

Normalement... en hiver... quand il fait froid, le vin chaud nous réconforte et réchauffe nos cœurs. Il y a des hivers où il fait chaud. Mais cela ne doit pas nous priver d'en faire.

Il existe tellement de différentes manières de faire du vin chaud que je ne vais pas m'épiloguer sur le sujet. Personnellement, il me faut dans une casserole: une bouteille de vin rouge, un citron et deux oranges coupés en rondelles, un bâton de cannelle, de la cassonade (la quantité selon vos goûts), une étoile de badiane et quelques clous de girofle.



Tous ces ingrédients seront cuits lentement à petit feu pendant une trentaine de minutes. Je passerai le tout au tamis pour en récolter le fameux nectare... et nous en boirons quelques verres... mais voilà... stop... il m'en faut pour ma fameuse sauce au vin chaud.



La sauce ? C'est tout simple. On continue à cuire pour réduire de moitié. Ajouter un peu de fécule pour lier le jus et servir sur la magnifique viande de gibier. *Mmmmmh !*