



40 min



ANNONCE

**FOND DE GIBIER
LACROIX**

Confectionner un fond maison prend généralement plusieurs heures. Grâce aux fonds Lacroix, ce n'est plus nécessaire. Le fond de gibier Lacroix vous permettent de préparer sans peine de délicieux ragoûts et soupes, ainsi que des sauces pour accompagner viande rouge et gibier.

Escalope de cerf et risotto au poireau

40 min



- 1 poireau** (d'env. 400 g)
1 c. s. d'huile
300 g de riz à risotto (p. ex. arborio)
2 dl de fond de gibier ou de vin blanc
1 l d'eau, bouillante
1 c. c. de sel

Partager le poireau dans la longueur, laver, tailler en lanières. Faire chauffer l'huile dans une casserole. Faire revenir le poireau env. 5 min, retirer. Nacrer le riz env. 2 min dans la même casserole. Mouiller avec le fond, faire réduire complètement, ajouter l'eau peu à peu en remuant souvent de manière à juste recouvrir le riz de liquide, saler, laisser mijoter env. 20 min jusqu'à ce qu'il soit crémeux et al dente. Incorporer le poireau.
- 40 g de beurre**
40 g de fromage râpé

Incorporer le beurre et le fromage au risotto.
- huile** pour la cuisson
4 escalopes de cerf (d'env. 120 g)
½ c. c. de sel
un peu de poivre
2 dl de fond de gibier ou de vin blanc
2 c. s. de beurre

Bien faire chauffer l'huile dans une poêle. Saisir les escalopes de cerf env. 1½ min sur chaque face, retirer, saler, poivrer. Porter le fond à ébullition dans la même poêle, laisser bouillonner env. 5 minutes. Incorporer le beurre à la sauce, remettre la viande avec le jus recueilli, le temps de bien faire chauffer.

Portion (¼): 670 kcal, lip 29 g, glu 64 g, pro 36 g