

Médailлон de Sanglier à la Bière et Noix de Cajou

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| - FILET MIGNON DE SANGLIER | 1 ou 2 |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - BIÈRE D'ABBAYE | 50 cl Chimay Bleue |
| - LARD PETIT DEJEUNER | 10-12 tranches (ou lardons fumés) |
| - NOIX DE CAJOU | 80g |
| - OIGNON(S) | 2 moyens |
| - AIL EN POUDRE | un peu |
| - THYM | |
| - LAURIER | 2 feuilles |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Préchauffez le four à 175°C.
- Détaillez les filets de l'os du gibier si nécessaire.
- Saisissez les filets dans de l'huile chaude. Salez et poivrez. Laissez bien dorer sur toutes les faces.
- Placez ensuite ces filets au four pendant 15 minutes.
- Emincez les oignons et coupez le lard si nécessaire.
- Dans la même casserole, colorez les lardons avec les oignons. Ajoutez les noix de Cajou, un peu d'ail de thym et les feuilles de laurier. Laissez prendre couleur.
- Arrosez avec 15 cl de bière et laissez réduire presque entièrement.
- Mouillez avec le reste de bière et portez à ébullition.
- Versez ce mélange chaud sur les filets et replacez au four afin que la sauce réduise jusqu'à la consistance désirée (15-20 minutes).
- Rectifiez l'assaisonnement avant de servir si nécessaire.

