

Pavés de Biche Grillés Sauce Crème-Gorgonzola

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

| | |
|-----------------|------------------|
| - BICHE | 400-450g de pavé |
| - FLEUR DE SEL | |
| - CRÈME FRAÎCHE | 150 ml |
| - GORGONZOLA | 75g |
| - MAÏZENA | 1/2 c à soupe |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Si ce n'est fait, taillez la biche en pavé de l'épaisseur d'un tournedos (3-4 cm).
- Faites chauffer doucement la crème dans un caquelon et ajoutez les dés de fromage et fouettez. Lorsqu'ils sont fondus, liez avec un peu de maïzena. Réservez.
- Faites alors griller les pavés de gibier dans du beurre noisette. Retournez-les pour obtenir la cuisson souhaitée (le mieux étant saignant).
- En fin de cuisson, salez et poivrez.
- Servez les pavés grillés sur une couche de sauce crème-gorgonzola. Saupoudrez la viande de fleur de sel.



Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.