



ÉMINCÉ DE GIBIER AUX NOIX

Ingrédients

1.000 kg Viande de gibier (sanglier, chevreuil ou cerf) émincé

0.300 kg Noix ou de marrons hachés

1.300 kg masse totale

Épices et ingrédients par kilogramme

100 g Marinade aronia sensia..... n° d'art. 18775

Pour compléter la saveur

Basilic thaï ou feuilles de combava

Lait de coco

Instructions

1. Faire mariner la viande de gibier dans la marinade à l'aronia Sensia.
2. Incorporer les noix et présenter en vitrine.

Préparations

1. Dans une poêle préchauffée, saisir brièvement l'émincé de gibier et laisser reposer.
2. Déglacer avec de la crème ou de la crème fraîche et servir chaud.

Remarque, variante

En cas de temps d'attente prolongé, ou si davantage de sauce est souhaitée, saupoudrer l'émincé de farine ou de fécule, avant de le mouiller avec du bouillon et de l'affiner avec de la crème.