

Domaine Beaucerf

Recette

Filet de biche au vin de Rhubarbe sec "Cuvée Louis" du Domaine Beaucerf de Ventron

Trancher le filet de biche en tournedos, les faire dorer sur la première face, les retourner, les faire revenir avec les oignons, échalotes et ails finement émincés.

Saler, poivrer, puis déglacer avec un bon verre de Rhubarbe sec "Cuvée Louis" et laisser réduire de moitié.

Vous pouvez accompagner cette viande d'une purée maison et d'un verre de vin de Rhubarbe sec "Cuvée Louis" du Domaine Beaucerf de Ventron.

Ingrédients pour 4 pers :

- 1 Filet de biche de 800 g
- 1 Verre de Rhubarbe sec "Cuvée Louis"
du Domaine Beaucerf de Ventron
- 1 Noisette de beurre
- 2 Échalotes
- 2 Oignons
- 1 Gousse d'ail
- Sel
- Poivre

