



ÉPAULE DE CERF ROUGE BRAISÉE, SAUCE À L'ÉRABLE ET AUX CASSIS

Pour 4 personnes

600 g	épaule de cerf rouge	1,32 lb
Au goût	sel, poivre du moulin	Au goût
25 ml	beurre	1½ c. à table
20 ml	huile	1½ c. à table
125 ml	carotte coupée en dés	½ tasse
125 ml	céleri coupé en dés	½ tasse
2	gousses d'ail	2
2	échalotes grises hachées	2
90 ml	sirop d'érable	6 c. à table
45 ml	vinaigre de cidre nature ou aromatisé aux fruits	3 c. à table
1 ml	poivre concassé	¼ c. à thé
300 ml	fond brun de gibier ou demi-glace du commerce*	1¼ tasse
125 ml	vin rouge L'Orpailleur	½ tasse
125 ml	baies de cassis	½ tasse
15 ml	crème de cassis	1 c. à table

1. Préchauffer le four à 135° C (275°F).
2. Ficeler l'**épaule de cerf rouge**. Assaisonner de sel et de poivre.
3. Mettre le beurre et l'huile dans une braisière, chauffer. Lorsque les corps gras sont bien chauds, saisir le **cerf rouge** de tous les côtés jusqu'à l'obtention d'une bonne coloration.
4. Diminuer le feu, ajouter la carotte, le céleri, l'ail et les échalotes. Faire suer quelques minutes.
5. Ajouter le **sirop d'érable**, le vinaigre de cidre, le poivre concassé, le fond brun, le vin rouge L'Orpailleur et les baies de cassis. Porter à ébullition, couvrir et placer au four. Cuire 1 heure 30 ou jusqu'à ce que la chair soit tendre.
6. Retirer du four, réserver la viande dans une assiette chaude, couvrir. Passer le fond de braisage dans un tamis, verser dans une casserole. Ajouter la crème de cassis, porter à ébullition et laisser réduire à feu doux jusqu'à bonne consistance. Assaisonner au besoin.
7. Trancher la viande, dresser dans des assiettes chaudes, napper de sauce et servir avec des légumes d'accompagnement.

* La demi-glace est le résultat de l'évaporation d'un fond brun sans sel (bouillon de bœuf, veau ou gibier). Si vous n'en trouvez pas, vous pouvez utiliser un concentré de bœuf liquide (style Bovril). Dans ce cas, n'ajoutez pas de sel puisque ces produits sont très salés.

Vin d'accompagnement suggéré : Vin rouge L'Orpailleur.