



MARBRÉ DE CERF ROUGE À LA CRÈME AUX COULEURS DU JARDIN

Pour 6 personnes (de 150 g à 1/3 lb par portion)

500 g	cerf rouge haché	1 lb
2	œufs	2
5 ml	muscade	1 c. à thé
1/2	gousse d'ail haché	1/2
500 ml	crème 35%	2 tasses
15 ml	sel	1 c. à table
100 g	carottes en purée	1/2 tasse
100 g	épinards en purée	1/2 tasse

Coulis :

250 g	tomates (mûres) fraîches épépinées	1/2 lb
5 ml	sel	1 c. à thé
150 ml	huile d'olive	1/2 tasse
10	feuilles de basilic frais	10

1. Passer la viande de **cerf rouge haché** au robot avec les œufs, la muscade et l'ail pour obtenir une purée fine.
2. Ajouter la **crème** progressivement par l'ouverture du dessus (arrêter de faire tourner dès que la **crème** est toute incorporée).
3. Ouvrir le couvercle et saupoudrer le sel, refermer et mélanger un petit peu.
4. Retirer le mélange du bol et le séparer en trois parts (dont deux seront un peu plus petites).
5. Incorporer la purée de carotte dans une des deux petites parts.
6. Incorporer la purée d'épinards dans l'autre petite part.
7. Bien huiler des ramequins et remplir avec les trois couleurs de mélange puis cuire au bain-marie, 30 minutes, au four chaud à 375°F au début, puis 325°F.

Pendant ce temps préparer le coulis :

1. Enlever le pédoncule et les pépins des tomates puis mettre au mélangeur avec le sel.
2. Ajouter en un mince filet l'huile par l'ouverture du dessus, émulsionner.
3. Ciseler le basilic et l'ajouter en dernier.
4. Lorsque les marbrés sont cuits, les laisser refroidir entièrement dans les ramequins puis servir.

Vin d'accompagnement suggéré : Le Rosé, L'Orpailleur.