

RÔTI DE FOIE DE CERF ROUGE

Pour 8 personnes

1	foie de cerf rouge	1
Au goût	sel et poivre	Au goût
2 ml	quatre épices	½ c. à thé
75 ml	Pomme de glace au brandy, Clos St-Denis	½ tasse
1	échalote grise hachée	1
400 ml	demi-glace maison ou du commerce*	1¾ tasse
50 g	beurre	3 c. à table

1. Préchauffer le four à 220°C (425°F).
2. Ficeler le **foie de cerf rouge** en lui donnant la forme d'un rôti. Le placer sur une plaque à rôtir. L'assaisonner avec du sel, du poivre, le quatre épices et l'arroser de 30 ml (2 c. à table) de Pomme de glace. Enfourner le rôti et cuire pendant 10 minutes.
3. Diminuer la température du four à 160°C (325°F) et terminer la cuisson pendant 15 minutes. Retirer le rôti de la plaque à rôtir, le déposer sur une assiette chaude et le couvrir de papier d'aluminium.
4. Déglacer la plaque à rôtir avec le reste de la Pomme de glace, Clos St-Denis et flamber. Ajouter l'échalote hachée et la demi-glace (pour un sachet de sauce demi-glace en poudre, ajouter 400 ml d'eau). Laisser réduire la sauce quelques minutes. Passer la sauce dans une passoire en la versant dans une petite casserole.
5. Porter la sauce à ébullition et ajouter le beurre en fouettant.
6. Retirer la ficelle du rôti, le trancher et le servir accompagné de la sauce.

* 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, Cuvée Saint-Denis.