

## La côte de cerf des Pyrénées rôtie, le jus au poivre noir, la poire pochée aux épices et Gamaret

Pour apprécier cette spécialité de chasse, vous pouvez la préparer vous-même en suivant la recette de Damien Coche, ou aller la déguster au restaurant Gastronomique \*\* « Domaine de Châteauneuf »

Recette pour 4 personnes

### **Ingrédients :**

2 côtes de cerf de 350 g chacune  
4 poires Chasse  
1L de vin rouge Gamaret  
200 g de sucre  
3 dl de fond de chasse  
2 dl de fond blanc  
1 bâton de cannelle  
1 g d'anis étoilé  
2 g de poivre blanc en grain  
2 g de clous girofle  
2 g de baie genièvre  
1 zeste d'orange, citron



### **Pour la sauce (garniture aromatique) :**

Carotte, oignon  
1 branche de thym  
Corne d'abondance  
Poivre mignonette  
Armagnac

### **Pocher les poires :**

Faire chauffer le vin et les épices avec le sucre, le flamber pour enlever l'amertume et laisser cuire 3 heures à 80° il est préférable de les cuire 1 à 3 jours avant pour qu'elles prennent une belle coloration.

### **Cuisson de la viande :**

Saler et poivrer la côte de cerf, chauffer l'huile et le beurre dans une poêle allant au four. Colorer la côte uniformément et la cuire au four 3 minutes de chaque côté en l'arrosant fréquemment. Une fois la cuisson terminée, déglacer la poêle et faire revenir les parures avec la garniture aromatique 3 à 4 minutes. Flambez à l'armagnac. Mouiller avec le fond blanc et le fond de chasse, réduire d'un tiers et monter au beurre salé, poivre, la passer au chinois étamine.