

Filet de chevreuil au porto

Pour 4 personnes.

1 beau filet de chevreuil lardé (800 g à 1 kg).
3 carottes, 2 oignons, 1 gousse d'ail, 400 g de raisin blanc muscat, sel, poivre en grains, thym, laurier.
1 os de veau ou de chevreuil.
2 dl de bouillon.
1 jaune d'œuf, 1/2 dl de porto.

Couper les carottes et les oignons en rondelles, et les mettre dans un plat assez profond. Poser le filet au-dessus. L'entourer des grains de raisin lavés. Ajouter un os, sel, poivre en grains, bouquet garni. Parsemer de noisettes de beurre et faire cuire à four chaud pendant 25 mn (pour une viande rosée). Arroser de temps en temps avec le bouillon. Si on désire une viande plus cuite, prolonger la cuisson pendant 15 mn en diminuant un peu la chaleur.

Mettre le filet sur un plat chauffé et le tenir au chaud. Passer la sauce, les légumes et les raisins à la Moulinette. Battre le jaune d'œuf avec le porto, le verser dans la sauce et faire chauffer.

Napper le filet de sauce et servir avec des pommes dauphine.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.