

## Noisettes de chevreuil au miel et à la moutarde

### Pour 4 personnes

- 600g de filet de chevreuil
- 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide, 3 cuillères à soupe de miel, 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne, sel et poivre.



■ *Le filet de chevreuil est un délice, même si vous n'êtes pas fans de gibier. Il se cuisine simplement, comme du bœuf, pas besoin de la traditionnelle marinade.*

**Servir :** Bien chaud, avec une poêlée de champignons, et une bouteille de côte-rotie.

### Variation

Ajoutez selon votre goût, quelques épices ou herbes dans le mélange miel moutarde.

■ Découpez le filet de chevreuil en 4 médaillons épais, et assaisonnez les de sel et de poivre.

■ Préchauffez votre four à 220°.

■ Faites chauffer l'huile dans une poêle, et faites revenir les médaillons sur les deux faces, 2 à 3 minutes de chaque côté. Otez du feu quand ils sont bien dorés, réservez les.

■ Dans une petite casserole chauffez légèrement le miel afin de le rendre bien liquide, puis ajoutez la moutarde hors du feu, mélangez l'ensemble pour qu'il soit parfaitement homogène.

■ Disposez les noisettes de chevreuil dans un plat allant au four, et nappez les du mélange miel moutarde.

■ Enfournez pour 5 minutes. Les noisettes doivent être bien brillantes.

## Conseils

Laissez la viande reposer quelques instants sur la porte ouverte du four éteint avant de servir.