**Filet de faon avec sauce au chocolat**

**filets de faon  
beurre  
clou de girofle  
baies de genièvre  
le bâton de cannelle  
fond de gibier  
porto rouge  
crème culinaire  
fondant au chocolat  
noix de muscade  
feuille de laurier  
vin rouge  
fond de gibier  
poivre et sel  
crème fraîche  
gelée de canneberge  
concentré de tomates  
poivre et sel**

**Sauce de Porto et chocolat :** remplissez un sachet d’herbes en inox, de clous de girofle, de baies de genièvre écrasées et d'un morceau de bâton de cannelle. Accrochez-le dans la marmite dans laquelle vous portez le bouillon de gibier à ébullition. Ajoutez le porto rouge et la crème culinaire et réduisez. Retirez le sachet d’herbes. Maintenant, ajoutez petit à petit le chocolat finement haché. Vérifiez constamment le goût. La saveur du chocolat doit être subtile mais pas écrasante. Assaisonnez avec du sel, du poivre et un peu de muscade.

**Viande :** faites dorer les filets dans la poêle et mettez-les au four environ 15 minutes à 185°C ou plus, selon la cuisson souhaitée. Laissez-le reposer couvert. Coupez-les peu de temps avant de servir.

Une autre préparation consiste à cuire les filets sous vide. Cela donne un résultat plus juteux, sans sang et avec toute rétention de saveur. Tirez les filets sous vide et réglez la mijoteuse à 56°C. Vous réglez l'heure en fonction de l'épaisseur de la viande. Cela va de 1 heure (2,5 cm d'épaisseur) à 2 heures (3,5 cm) ou plus si les morceaux sont encore plus épais.

**Dans l'assiette :** deux morceaux de filet de faon avec la sauce sur le dessus. Les accompagnements classiques, comme la purée de choux de Bruxelles et une poire pochée au Sauternes avec compote de canneberges, se marient bien avec cette préparation. Les croquettes de pommes de terre peuvent également être servies séparément.