**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.