**Steaks de cerf à l'Armagnac**

**steaks de cerf
Armagnac
fond de gibier
prunes
balsamique blanc
beurre
sel et poivre
huile d'olive**

**Faites frire les steaks.** Mettez de l'huile d'olive dans une poêle et laissez-la chauffer sans la fumer. Mettez les steaks à l'intérieur avec des pinces et évitez de piquer dans la viande. Saisissez la viande de chaque côté et ajoutez une noix de beurre.

Faites frire les steaks, 2 minutes pour le saignant, 4 pour le à point et 6 pour le bien cuit. Salez et poivrez, puis enveloppez les dans du papier d'aluminium et laissez-les reposer quelques minutes. Sortez-les du papier d'aluminium et mettez-les quelques minutes dans un four chaud à 185°C avant de les servir.

**Faites de la purée de prunes.** Retirez les pépins des prunes, mettez-les dans un grand récipient et passez au mixeur manuel jusqu'à obtenir une pulpe fine.

**Sauce** : dégraissez la poêle et déglacez-la avec du fond de gibier. Filtrez et ajoutez le reste du fond, l'Armagnac, un peu de balsamique blanc et de la purée de prunes. Laissez réduire et tamisez à nouveau la sauce. Versez une goutte supplémentaire d'Armagnac et liez si nécessaire.

**Dans l'assiette** : un steak partiellement nappé de sauce aux prunes. Servez avec une purée et une préparation de légumes de votre choix.