

*Scalopines de dindonneau de la Boucherie du marché
Sauce au vin rouge Merlot Fleur du Cap Rouge 2007*

Ingrédients

| | |
|--------------|--|
| 8 | <i>Scalopines de dindonneau de la ferme des Voltigeurs</i> |
| 2 c. à soupe | <i>Beurre clarifié</i> |
| 2 | <i>Échalotes françaises hachées finement</i> |
| 125 ml | <i>Vin rouge Merlot Fleur du Cap 2007</i> |
| 125 ml | <i>Sauce demi-glace du marché (Voir Régis Rousseau de la Boucherie du marché pour la demi-glace)</i> |
| 50g | <i>Beurre sans sel</i> |
| | <i>Sel avec modération et poivre au goût</i> |

Méthode

1. *Demander à votre boucher de vous tailler les scalopines de dindonneau et de les taper.*
2. *Faire chauffer dans une poêle le beurre clarifié et faire saisir 2 minutes de chaque côté les scalopines. Réserver au chaud.*
3. *Ajouter dans la poêle les échalotes hachées et les faire revenir sans coloration, déglacer avec le Merlot et les laisser réduire aux trois quarts (cette opération est très importante pour obtenir une concentration aromatique du vin).*
4. *Ajouter la sauce demi-glace et laisser mijoter 2 minutes. Lier la sauce avec le beurre sans sel et napper les scalopines de sauce.*

Note *Servir avec garniture de champignons shiitakés ou portobello et une rosette de la purée de pommes de terre bleues ou de nouilles au beurre.*

Pour faire une variante, faire revenir des champignons de votre choix et déglacer avec 125 ml de vin blanc Fleur du Cap Chardonnay 2007. Laisser réduire et ajouter 75 ml de crème cuisson 15%. Servir avec pâtes fraîches.