

## Côtelettes de chevreuil aux griottines

Préparation : 5 mn, cuisson : 10 mn.

Pour 4 personnes.

8 côtelettes de chevreuil, 3 c à soupe de griottines, 1 c à soupe de raisins secs, 1 c à soupe de cognac, 2 c à soupe de vin blanc, 1 c à soupe de sauce tomate, 2 c à soupe de porto, 25 g de beurre, sel, poivre.

Faire dorer à feu vif les côtelettes, puis laisser cuire 8 mn à feu doux dans le beurre, Saler, poivrer, verser le cognac et faire flamber. Garder au chaud.

Mettre les raisins trempés dans le vin blanc, la sauce tomate, le porto et les griottines dans une petite casserole. Mélanger à feu doux 3 mn environ, puis verser une partie de cette sauce dans l'assiette sur les côtelettes.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.