**Cerf avec fruits d'automne et sauce au porto**

**poudre de truffe (facultatif)**  
**thym**  
**sauge**  
**huile d'olive**  
**sel à gros grains**  
**myrtilles**  
**agar-agar**  
**steaks ou filets de cerf**  
**mûres**  
**framboises**  
**groseilles**  
**sucre en poudre**  
**croquettes de pommes de terre**

**figues séchées**  
**porto rouge**  
**chicons**  
**beurre**  
**sel et poivre**  
**sucre cristallisé**  
**figues fraîches**  
**sucre vanillé**  
**cannelle en poudre**  
**vin rouge**  
**fonds de gibier**  
**poudre d'oignon**  
**poudre d'ail**

**Le lit de purée de figues** : faites tremper les figues séchées pendant une demi-heure dans du porto tiède. Versez la moitié du liquide de trempage, mais gardez-le. Mélangez les figues avec le reste du porto pour obtenir une masse ferme.

**Chicons** : coupez les chicons en deux et faites-les revenir dans une poêle avec du beurre. Assaisonnez-les avec du sel et du poivre. Lorsqu'ils sont presque terminés, saupoudrez la surface coupée d'une pincée de sucre. Laissez-les caraméliser avec la surface coupée au fond de la casserole.

**Les figues fraîches** : coupez les figues en deux. Laissez un peu de beurre pétiller dans une poêle et saupoudrez de sucre vanillé et de cannelle en poudre. Remuez jusqu'à ce que la cannelle, le beurre et le sucre soient bien mélangés. Faites frire brièvement les figues pour qu'elles aient une belle couleur. Veillez à les sortir à temps de la casserole car ils doivent rester fermes.

**Sauce au porto** : mettez le porto conservé dans une casserole. Complétez avec la même quantité de vin rouge et de bouillon de gibier. Assaisonnez avec du poivre, du sel, de la poudre d'oignon et de la poudre d'ail. Et en option, si vous en avez, de la poudre de truffe. Ajoutez un bouquet garni de thym et de feuilles de sauge. Réduisez de moitié, retirez le bouquet garni et liez davantage la sauce si nécessaire.

**Sauge frite** : mettez une base d'huile d'olive dans une casserole. Laissez-le se réchauffer, mais ne le laissez pas fumer. Placez-y soigneusement les feuilles de sauge et laissez-les frire pendant une minute de chaque côté. Sortez-les et laissez-les s'égoutter sur du papier de cuisine. Mettez quelques tours du moulin à sel sur les feuilles de sauge.

**Gelée de myrtilles** : faites bouillir une poignée de myrtilles avec quelques cuillères à soupe de sucre cristallisé. Laissez bouillir pendant quinze minutes. Ajoutez maintenant un sachet d'agar-agar. Laissez encore bouillir pendant 2 minutes. Versez la préparation dans un plat carré en verre et laissez-la refroidir complètement. Ensuite, mettez le plat au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il soit prêt à être utilisé. Versez la gelée sur une assiette. Découpez-y des cercles avec un petit anneau.

**Chevreuil** : assaisonnez la viande avec du poivre et du sel du moulin. Faites frire les steaks ou les filets de cerf dans une poêle collante avec du beurre mousseux et quelques feuilles de sauge, au moins 2 minutes de chaque côté. Versez un demi-verre d'eau dans la casserole, couvrez-les et laissez-les sur feu doux pendant encore 15 minutes. Laissez-les reposer 10 minutes hors du feu. Avant de servir, coupez la viande en fines tranches.

**Dans l'assiette** : une couche de purée de figues, un morceau de chevreuil prédécoupé, une cuillère de sauce porto, un morceau de chicorée, des morceaux de figues fraîches, quelques mûres et framboises, deux rondelles de gelée de myrtilles avec quelques myrtilles fraîches, un brin de groseilles saupoudré de sucre glace et quelques feuilles de sauge frites.

Servir avec des croquettes de pommes de terre.