

## Médailлон de chevreuil au coing caramélisé

---

Nombre de personnes : 4

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

### Ingrédients :

- 8 médaillons de chevreuil
- 2 coings coupés en quartiers
- 1/2 c. à café de cannelle moulue
- 50 g. de beurre
- 3 c. à soupe de sucre en poudre
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique
- Sel
- poivre



### Préparation :

Faites cuire à l'eau bouillante les coings une dizaine de mn.

Dans une poêle, mettez la moitié du beurre, 10 cl de jus de cuisson des coings, le sucre et la cannelle. Mélangez puis déposez les quartiers de coing.

Dans une poêle faites chauffer le beurre et faites-y sauter les médaillons de chevreuil. Retirez les médaillons de chevreuil, réservez au chaud. Déglacez la poêle au vinaigre balsamique.

Dressez les médaillons sur assiettes, nappez d'un peu de sauce et garnissez avec les coings caramélisés.