

# Pavé de kangourou cuit rosé sauce bigarade



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
	Pavé de kangourou	10 Pièce
	Zeste d'orange	0.2 Kilo
	Zeste de citron	0.15 Kilo
	Sucre semoule	0.3 Kilo
	Jus d'orange	1 Litre
	Miel d'acacias	60 Gramme
	Fond de gibier non lié	1 Litre
	Vinaigre de cidre	40 Centilitre
	Sel et poivre	PM

## Etapes de préparation

- 1 Préparation de la sauce bigarade : blanchir les zestes de citron et d'orange
- 2 Préparer un caramel brun à sec avec le sucre et le miel. Déglacer avec le jus d'orange et faire réduire. Ajouter le fond de gibier, les zestes, cuire pendant 10 minutes. Rectifier l'assaisonnement, ajouter le vinaigre et le beurre
- 3 Après décongélation des pavés dans leur sous-vide pendant 48 heures, les égoutter puis passer en cuisson à la poêle avec une noisette de beurre
- 4 Au moment de servir, bien égoutter les pavés au papier absorbant, puis les lustrer avec la sauce bigarade

# Pavé de kangourou cuit rosé sauce bigarade

## L'astuce du chef

---

Pour une parfaite tenue de la sauce sur le pavé, le débarrasser de la matière grasse de la cuisson

Laurent Lapierre, conseiller culinaire PassionFroid