

Gibiers

Noisette de biche et jus à la griotte, mousseline de céleri et petits légumes


2h30

TEMPS TOTAL

1h40

PRÉPARATION

50 min

CUISSON

0

REPOS

582

CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la biche

600 g **Filet(s) de biche**
3 c. à soupe **Huile de pépins de raisins**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la mousseline de céleri

600 g **Boule de céleri**
20 cl **Lait demi-écrémé**
20 cl **Bouillon de volaille**
40 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour les légumes

5 **Pomme(s) de terre**
3 **Pomme(s) de terre**
4 **Radis**
1 **Gros sel**

Étape 1

Préparation de la sauce griotte

- Sortir la moitié des griottes du congélateur et les laisser décongeler dans un saladier.

Étape 2

Préparation de la mousseline de céleri

- Parer le céleri boule pour retirer la peau à l'aide d'un couteau éminceur.
- Le tailler en tranches d'un demi-centimètre.
- Tailler huit triangles dans ces tranches, les réserver sur une assiette.
- Émincer grossièrement les parures et le reste de céleri.
- Placer le céleri taillé grossièrement dans une casserole, couvrir avec le lait et le bouillon de volaille.
- Porter le tout à ébullition, cuire le céleri jusqu'à ce qu'il soit fondant.
- Les morceaux de céleri doivent s'écraser sans résistance entre les doigts. S'il n'est pas assez cuit, la mousseline aura une texture granuleuse.

- 8 Égoutter le céleri avec l'écumoire, le mixer au blender afin de réaliser la mousseline.
- 9 Ajouter le beurre. Rectifier la consistance si nécessaire avec un peu de bouillon de cuisson de manière à avoir une texture souple et crémeuse.
- 10 Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre, débarrasser dans une casserole.
- 11 Filmer au contact puis réserver à température ambiante.

Étape 3

Préparation des petits légumes

- 1 Mettre une grande casserole d'eau salée à bouillir. Préparer un saladier d'eau et de glaçons pour rafraîchir les légumes après cuisson.
- 2 Laver et éplucher les pommes de terre à l'aide d'un économe.
- 3 Tailler les pommes de terre à l'aide d'un emporte pièce en forme de rond, de larme ou bien au couteau.
- 4 Tailler les radis en quartiers à l'aide d'un couteau éminceur.
- 5 Penser à en tailler un peu plus de chaque pour les goûter au moment de vérifier la cuisson.
- 6 Cuire tous les légumes à l'eau bouillante variété par variété, sans oublier les triangles de céleri.
- 7 Pour vérifier la cuisson, goûter les légumes avant de les sortir de l'eau bouillante. Les garder légèrement fermes car ils seront réchauffés par la suite.
- 8 Cuire les larmes de pomme de terre vitelotte en dernier car elles risquent de colorer l'eau, donc de colorer les autres légumes.
- 9 Après chaque cuisson, plonger délicatement les légumes dans l'eau glacée pour stopper la cuisson.
- 10 Les égoutter sur du papier absorbant et les disposer sur une plaque de four.

Étape 4

Réalisation des chips de salsifis

- 1 Préchauffer une friteuse à 160°C (Th.5).
- 2 Avec un économe, éplucher les salsifis et les rincer à l'eau.
- 3 Tailler des copeaux de salsifis à l'aide d'un économe.
- 4 Les retailer au couteau d'office si nécessaire pour soigner la présentation. Puis les plonger dans l'huile chaude.
- 5 Lorsque les copeaux de salsifis prennent une jolie couleur blonde et dorée, les égoutter à l'aide d'une écumoire puis les déposer sur une assiette recouverte de papier absorbant.
- 6 Saler immédiatement les chips pour qu'elles s'imprègnent du sel encore chaudes.

2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Glaçon(s)**

Ingrédients pour les chips de salsifis

2 **Salsifis**
50 cl **Huile pour friture**
1 **Sel**

Ingrédients pour la sauce

25 cl **Fond de gibier**
25 g **Beurre**
250 g **Cerise(s)**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le décor

200 g **Céleri-Branche**
50 g **Fleur(s) alimentaire(s)**

Étape 5

Cuisson de la biche

- 1 Préchauffer un four à 200°C (Th.7).
- 2 S'assurer que les noisettes de filet de biche sont bien ficelées.
- 3 Faire chauffer un sautoir avec un filet d'huile de pépins de raisins.
- 4 Saler la viande, la faire colorer sur toutes ses faces.
- 5 Placer le sautoir au four pendant 5 à 6 minutes pour une cuisson rosée sur des pavés de 150 grammes.
- 6 En fin de cuisson, sortir les filets et les placer sur une grille pour les laisser reposer.
- 7 Les couvrir de papier aluminium et réserver.
- 8 Le temps de repos va permettre à la viande de s'attendrir. Le sang va ainsi diffuser dans la chair et lui donner du moelleux.

Étape 6

Réalisation de la sauce griotte

- 1 Verser le fond de gibier dans une casserole, mettre à chauffer.
- 2 Réduire en purée la moitié des griottes décongelées à l'aide du mixeur. Verser la purée dans la casserole et mélanger à l'aide d'un fouet.
- 3 Ajouter le reste des griottes entières encore congelées et remonter la sauce en température.
- 4 Monter la sauce au beurre en ajoutant les parcelles petit à petit. Rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre.
- 5 Maintenir au chaud en faisant attention à ne pas faire bouillir la sauce car le beurre risquerait de se dissocier du fond de gibier.

Étape 7

Dressage

- 1 Enlever les ficelles des noisettes de biche, les repasser au four pour les remonter en température.
- 2 Arroser d'un léger filet d'huile d'olive tous les légumes, les passer au four pendant quelques instants pour les réchauffer.
- 3 Réchauffer la mousseline de céleri en remuant pour qu'elle n'accroche pas au fond.
- 4 Dresser sur assiette en faisant une virgule avec la mousseline de céleri, déposer harmonieusement les petits légumes.
- 5 Déposer les noisettes de biche et saucer.
- 6 Décorer les assiettes avec les chips de salsifis, les fleurs de bourrache et éventuellement quelques sommités de céleri branche.