

*Gibiers*

# Dos de biche de sologne rôti au genièvre, salsifis braisés, coulis de raisins blonds



**2h30**   **30 min**   **30 min**   **1h30**   **595**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la biche

600 g **Filet(s) de biche**  
50 g **Beurre**  
4 branche(s) **Thym**  
4 grain(s) **Baies de genièvre**  
1 c. à soupe **Huile d'arachide**  
1 **Fleur de sel**

### Ingrédients pour la garniture

800 g **Salsifis**  
200 g **Crosne(s)**  
40 cl **Bouillon de volaille**  
60 g **Beurre**  
6 branche(s) **Thym**  
50 g **Gros sel**

### Ingrédients de la croûte de genièvre

100 g **Chapelure**

## Étape 1

Préparation du coulis de raisins blonds

- 1 Mettre les raisins dans une petite casserole et les recouvrir d'eau froide, porter le tout à ébullition.
- 2 A ébullition, couper le feu et laisser les raisins gonfler dans l'eau chaude pendant 1 heure.

## Étape 2

Réalisation de la croûte de genièvre

- 1 Couper le beurre en petites parcelles et le travailler à la spatule exoglass dans un saladier pour le rendre pommade.
- 2 A l'aide d'un pilon et d'un mortier, écraser les baies de genièvre pour obtenir une fine poudre.
- 3 Incorporer au beurre la chapelure et le genièvre en poudre, assaisonner d'un peu de sel.
- 4 Débarrasser le mélange obtenu sur une feuille de papier sulfurisé.
- 5 Déposer une deuxième feuille de papier sulfurisé dessus. Abaisser le tout sur 2 à 3 mm avec le rouleau à

pâtisserie.

- 6 Réserver bien à plat au congélateur pendant 30 minutes.

### Étape 3

#### Préparation des ingrédients de la garniture

- 1 Étendre un torchon sur le plan de travail, déposer au milieu les crosnes et le gros sel. Rouler le tout en serrant bien fort.
- 2 Tenir les extrémités de chaque main et effectuer un mouvement de va et vient horizontal pour que le gros sel frotte la peau des crosnes et retire toutes les saletés.
- 3 Puis ouvrir le torchon et rincer les crosnes pour retirer le sel. Les sécher et les réserver dans un saladier.
- 4 Éplucher les salsifis en prenant soin de leur donner une forme fine et bien arrondie.
- 5 Attention à ne pas laisser de noir dessus, cela apporterait de l'amertume.
- 6 Les rincer abondamment sous l'eau froide.
- 7 Avec un couteau éminceur, les égaliser pour qu'ils aient tous la même taille. Les réserver dans un saladier d'eau froide.
- 8 Mettre deux sautoirs à chauffer, répartir le beurre dedans. Dès qu'il est bien moussant, mettre les crosnes dans un sautoir, les salsifis dans l'autre.
- 9 Répartir le thym. Faire revenir les légumes sur feu doux sans les colorer pendant 1 minute.
- 10 Dans chaque sautoir, mouiller à mi-hauteur avec du bouillon de volaille. Continuer la cuisson jusqu'à ce que les légumes soient fondants.
- 11 Piquer avec la pointe d'un couteau d'office pour vérifier la cuisson, celui-ci doit s'enfoncer sans résistance.
- 12 Assaisonner et réserver les légumes au chaud.

### Étape 4

#### Cuisson des filets de biche

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Écraser les baies de genièvre à l'aide du plat de la lame du couteau éminceur, les réserver dans un ramequin.
- 3 Faire chauffer une poêle avec l'huile d'arachide. Saler les filets de biche, les mettre dans la poêle et les faire dorer sur toutes les faces.
- 4 Ajouter ensuite le beurre, le thym et les baies de genièvre concassées. Arroser les morceaux de gibier de matière grasse pendant 2 minutes en les retournant régulièrement.
- 5 Débarasser la biche dans un plat allant au four. Verser dessus la matière grasse avec le thym et le genièvre.
- 6 Enfourner pendant 5 à 10 minutes suivant la cuisson souhaitée.
- 7 Après cuisson, sortir la viande du four, jeter la matière grasse.

50 g **Beurre**  
5 g **Baies de genièvre**  
1 **Sel**

#### Ingrédients pour le coulis de raisins blonds

100 g **Raisins secs**  
10 cl **Eau**  
1 c. à café **Vinaigre de vin**  
1 **Poivre**  
1 **Sel**

#### Ingrédients pour le dressage

40 g **Pousses de betterave**

- 8 Laisser reposer au chaud sur une grille pendant la même durée que celle de la cuisson au four.

### Étape 5

#### Finition du coulis de raisins blonds

- 1 Égoutter les raisins. Les mettre dans un blender avec l'eau minérale, les mixer jusqu'à obtenir la consistance d'une purée pas trop liquide.
- 2 Ajuster les quantités d'eau selon la texture désirée.
- 3 Poser un chinois sur un saladier. Verser dedans la purée de raisins, fouler à l'aide d'une cuillère à soupe pour faire passer la préparation. Réserver.
- 4 L'objectif est de retirer les membranes.
- 5 Bien poivrer, saler et terminer l'assaisonnement en ajoutant le vinaigre de Banyuls pour casser le côté sucré du raisin.

### Étape 6

#### Finition des filets de biche

- 1 Mettre le four sur position grill.
- 2 Sortir la croûte de genièvre et détailler autant de rectangles que de convives au couteau éminceur de la taille des filets de biche.
- 3 Replacer les filets de biche dans le plat allant au four.
- 4 Déposer dessus un rectangle de croûte de genièvre. Repasser pendant 30 secondes sous le grill du four.

### Étape 7

#### Dressage

- 1 Dresser au centre des assiettes les salsifis côtes à côtes, déposer les crosnes autour.
- 2 Tailler les filets de biche en médaillon et les placer sur les salsifis.
- 3 Décorer de pousses de betteraves, ajouter le coulis de raisins blonds.
- 4 Assaisonner les médaillons de biche d'un soupçon de fleur de sel. Servir.