

Gibiers

Grouse d'ecosse, filet rôti et cuisse panée, jus au vieux malt


2h50

TEMPS TOTAL

2h

PRÉPARATION

50 min

CUISSON

0

REPOS

684

CALORIES

Étape 1

Préparation de la grouse

- 1 Prendre les grous avec les cuisses et les suprêmes préparés en bateau par le volailler.
- 2 Avec un désosseur ou un couteau d'office, désosser les cuisses de grous pour enlever le premier os et l'articulation.
- 3 Laisser le deuxième os apparent pour la présentation, il servira de sucette au moment de la dégustation.
- 4 Mettre à chauffer une casserole avec de l'eau pour pocher les cuisses.
- 5 Assaisonner toutes les cuisses de sel et de poivre.
- 6 Les enrouler dans du film alimentaire façon ballotins, puis faire un nœud de chaque côté.
- 7 Renouveler une nouvelle fois l'opération toujours avec du film alimentaire.
- 8 Lorsque l'eau est frémissante pocher les cuisses pendant 35 minutes.

Étape 2

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la grouse

2 unité(s) entière(s)
Grouse
2 c. à soupe **Huile de pépins de raisins**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la panure

40 g **Farine**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 c. à soupe **Huile d'olive**
40 g **Chapelure**
1 litre(s) **Huile pour friture**

Ingrédients pour les navets

6 **Navet**
20 g **Beurre**

Préparation des cèpes

- 1 Prendre les cèpes, les brosser avec un pinceau, puis les essuyer avec un linge.
- 2 Il faut éviter de les passer dans l'eau pour les nettoyer. Ils se gorgeraient d'eau et perdraient toute leur saveur. Les champignons sont naturellement composés d'eau à 90%, ce sont donc des éponges.
- 3 Avec un couteau d'office, tailler la base du pied des cèpes en crayon, c'est à dire en pointe.
- 4 Vous pouvez garder les parures et les congeler pour réaliser des veloutés ou des crèmes.
- 5 Les couper en deux et les inciser du côté intérieur pour réaliser un quadrillage.
- 6 Mettre une poêle à chauffer avec un filet d'huile d'olive.
- 7 Lorsque l'huile est chaude, saisir vivement les cèpes sur la partie quadrillée pendant 2 à 3 minutes. Les débarrasser dans un plat allant au four.
- 8 Assaisonner de poivre et de fleur de sel. Réserver.

15 cl **Bouillon de volaille**
3 branche(s) **Thym**
1 **Sel**

Ingrédients pour les cèpes

6 **Cèpe**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Fleur de sel**
1 **Poivre**
1 **Glaçon(s)**

Ingrédients pour la sauce au vieux malt

30 ml **Whisky**
25 cl **Fond de gibier**
20 g **Beurre**

Étape 3

Fin de cuisson des cuisses

- 1 Préparer un saladier d'eau glacée.
- 2 Plonger les cuisses pochées dans le saladier pour les refroidir.

Étape 4

Préparation des navets

- 1 Laver les navets à l'eau froide pour retirer la terre et le sable.
- 2 Avec une mandoline, les tailler en tranches d'environ un demi centimètre d'épaisseur.
- 3 Retailler les tranches à l'aide d'un emporte pièce rond. Réserver les palets sur une assiette en les recouvrant d'un papier absorbant humide.

Étape 5

Cuisson des navets

- 1 Mettre un sautoir à chauffer avec le beurre.
- 2 Lorsqu'il devient moussant, mettre les palets de navet et saler légèrement.
- 3 Ajouter du bouillon de volaille à hauteur et le thym frais.
- 4 Cuire sur feu doux jusqu'à ce que les navets soient fondants, réserver au chaud.

Étape 6

Cuisson des bateaux de grous

- 1 Préchauffer un four à 200°C (Th.7).
- 2 Faire chauffer une cocotte avec un filet d'huile de pépins de raisins.
- 3 Saler les suprêmes de grouse et les colorer sur toutes

les surfaces.

- 4 Enfourner pendant une douzaine de minutes pour une cuisson rosée.

Étape 7

Préparation de la panure

- 1 Préchauffer une friteuse à 160°C.
- 2 Sortir les cuisses des grousés de l'eau glacée et les déballer.
- 3 Les mettre dans un linge propre pour bien les sécher.
- 4 Préparer une panure à l'anglaise. Pour cela, préparer une assiette avec de la farine.
- 5 Préparer une assiette avec de la chapelure.
- 6 Casser les œufs dans un saladier et les battre avec une fourchette. Ajouter l'huile d'olive et mélanger.
- 7 Passer le tout dans un saladier à travers une passoire très fine.
- 8 Passer les cuisses dans la farine, tapoter pour enlever l'excédent, puis les tremper dans les œufs battus.
- 9 Terminer en les roulant dans la chapelure.
- 10 Répéter l'opération une deuxième fois, réserver au frais sur une assiette.

Étape 8

Cuisson des bateaux

- 1 En fin de cuisson, sortir la cocotte du four et la couvrir avec de l'aluminium.
- 2 Laisser les bateaux reposer pour que les chairs se détendent.

Étape 9

Préparation de la sauce au vieux malt

- 1 Faire chauffer le fond de gibier dans une casserole et le monter au beurre en ajoutant le beurre en parcelles petit à petit.
- 2 Terminer la sauce en ajoutant le whisky.
- 3 Attention à ne pas faire bouillir la sauce car le beurre risquerait de se dissocier du fond.
- 4 Maintenir la sauce au chaud.

Étape 10

Finition des bateaux de grouse

- 1 Lever les suprêmes de grousés de la carcasse et les maintenir au chaud.

Étape 11

Friture

- 1 Plonger les cuisses dans le bain de friture jusqu'à ce que la panure soit bien colorée.
Lorsque la couleur est blonde, dorée, égoutter les

- 2 cuisses sur une assiette avec un papier absorbant et les saler légèrement.

Étape 12

Dressage

- 1 Mettre les cèpes poêlés au four pendant quelques instants pour les réchauffer.
- 2 Dresser les filets de grousés sur assiettes.
- 3 Poser les navets à côté et mettre une fleur de thym sur chaque palet.
- 4 Saucer et poser les cuisses panées.
- 5 Terminer en déposant les cèpes.