Yannick Tessier

Gibiers

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

2h30	1h40	50 min	0	582
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la sauce griotte

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

Étape 2

Préparation de la mousseline de céleri

1. Parer le céleri boule pour retirer la peau à l'aide d'un couteau éminceur.
2. Le tailler en tranches d'un demi-centimètre.
3. Tailler huit triangles dans ces tranches, les réserver sur une assiette.
4. Émincer grossièrement les parures et le reste de céleri.
5. Placer le céleri taillé grossièrement dans une casserole, couvrir avec le lait et le bouillon de volaille.
6. Porter le tout à ébullition, cuire le céleri jusqu'à ce qu'il soit fondant.
7. 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.

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**

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 retailler 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.

Étape 5

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)**

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.