



« Filet de biche en croûte d'argile et sa déclinaison de betteraves »

Pour 2 personnes

Le filet de biche en croûte d'argile

Filet de biche (400 grs) , 10 grs Mignonnette de poivre, 500 grs d'argile.

Saisir le filet de biche 3 minutes puis rouler le dans le poivre mignonnette. Emballer-le dans l'argile et cuire à 250° pendant une quinzaine de minutes.

La sauce

2cl de jus de citron vert, 2cl de vinaigre de framboise, 3dl de vin rouge, 2 échalotes hachées, persil, gelée de groseilles ou framboises, 50 grs de beurre et 2 baies de genièvre.

Faire revenir dans une pointe de beurre l'échalote et le persil. Ajouter le jus de citron, le vinaigre de framboise, le vin rouge et laisser réduire de $\frac{3}{4}$. A la suite de cette réduction, incorporer la gelée de groseilles, les baies de genièvre, et le beurre. Monter votre sauce au beurre.

La déclinaison de betteraves

1 betterave rouge, 1 betterave zèbre et une branche de betterave.

Cuire dans l'eau salée ou au four sur un lit de gros sel. Eplucher, tailler en lamelles et en quartiers, poêler à l'huile d'olives. Conserver les feuilles et les tiges pour la décoration.

Le dressage

Dresser sur l'assiette les rondelles de betteraves sur lesquelles disposer les quartiers, parsemer quelques morceaux de tige et décorer avec les feuilles.

Recette proposée par :

Philippe Vigneron

La chaumière
89 Route des Forges
88 000 CHANTRAINE
03.29.33.03.75