

« Pavé de biche en croûte de parmesan, réduction de sangria et sa mousseline de potimarron à la vanille de Madagascar »

Pour 4 personnes

4 pavés de biche, 1 litre de sangria, beurre salé, 1 kg d'os de biche, 3dl de fond de gibier, 50 g de chapelure, 300 g de parmesan râpé, blanc d'œuf, 1 potimarron, 150 g de beurre noisette, 2 dl de crème liquide et 2 gousses de vanille.

- La sangria

Chauffer le vin rouge afin de retirer les impuretés et l'alcool. Ajouter les épices suivantes : cannelle, clou de girofle, baie de genièvre, 2 rondelles de citron, orange et pomme. Laisser infuser le tout pendant 24 heures.

- La réduction de sangria

Colorer à feu vif les os de biches et déglacer avec la sangria. Réduire de moitié et ajouter le fond de gibier. Laisser mijoter 45 minutes. Passer au chinois et réserver.

Réaliser la chapelure de parmesan.

Mettre à cuire le potimarron à la vapeur pendant une quinzaine de minutes.

- Les pavés de biche

Paner les pavés de biche dans le blanc d'œuf, saler et passer les dans la chapelure de parmesan. Répéter l'opération à 2 reprises.

Cuire les pavés dans une poêle anti adhésive sur toutes les faces. Terminer la cuisson au four pendant 5 minutes.

- La mousseline de potimarron

Faire fondre le beurre salé dans une casserole jusqu'à obtenir un beurre noisette.

Ajouter le potimarron. Emulsionner en ajoutant de la crème liquide pour obtenir une purée lisse.

Gratter 2 gousses de vanille dans la purée.

- Le dressage

Dans une assiette disposer la purée de potimarron, ajouter la réduction de sangria et vos pavés de biche

Recette proposée par :

Rémi Lebouc
La Marmite Beaujolaise
34 rue de l'Hôtel de Ville
88140 BULGNEVILLE
03 29 09 16 58