



PAVÉ DE BICHE POÊLÉ, GALETTE DE RIZ AU CANTAL, COINGS ET POIRES RÔTIS, CHÂTAIGNES SAUCE EXCABÈCHE

Ingrédients : pour 6 personnes

- 6 pavés de biche de 200 gr
- 3 poires
- 350 gr de coings
- 200 gr de beurre
- 180 gr de sucre
- 300 gr de riz basmati
- 70 gr de farine
- 2 œufs
- 250 gr de cantal râpé
- 4 cl d'huile d'arachide
- 150 gr de châtaignes cuites sans peau
- Sel, poivre du moulin et piment d'Espelette
- 20 cl de fond de gibier
- 100 gr d'échalotes
- 10 cl de vinaigre de framboises
- 150 gr de framboises
- 80 gr de choux de Bruxelles cuits à l'anglaise



Instructions :

Pour les galettes :

- Cuire le riz à l'eau chaude. Une fois que les grains sont bien fondants, les égoutter à l'aide d'une passoire.
- Dans un cul de poule, fouetter un œuf et le blanc du second. Saler et poivrer.
- Ajouter le riz cuit, le cantal râpé et la farine et bien mélanger pour obtenir une préparation bien homogène. Mettre de côté.

Pour la sauce :

- Éplucher l'échalote, la ciseler et la faire suer dans une casserole avec de l'huile et du beurre. Ajouter les framboises et faire étuver encore quelques minutes.
- Une fois compotée, déglacer votre sauce au vinaigre de framboises et laisser réduire à nouveau avec le fond de gibier. Laisser cuire à feu doux environ 12 minutes.
- Passer le tout au chinois et rectifier l'assaisonnement.
- Monter votre sauce avec 50 gr de beurre.

Pour les galettes :

- Dans une poêle bien chaude et huilée, ajouter une cuillère à soupe de préparation et l'étaler en forme de galettes avec le dos d'une cuillère.
- La faire dorer quelques minutes de chaque côté. Répéter l'opération pour chaque galette.

Pour les fruits et légumes :

- Éplucher les fruits et les tailler en quartiers et les mettre à rôtir au beurre et sucre pour les rendre légèrement croquants.
- Couper les choux de Bruxelles en 4 et les déposer dans les sucs avec les châtaignes pour les réchauffer, puis les dresser en décor dans l'assiette.

Pour les filets de biche :

- Poêler les filets de biche, les garder saignants et les réserver quelques minutes pour laisser reposer la viande, elle gardera ainsi sa tendreté et son jus.

Dressage :

- Dresser les assiettes avec une galette de riz, quelques fruits rouges et les filets de biche émincés.
- Mettre sur les côtés les quartiers de choux de Bruxelles et les châtaignes.
- Disposer la sauce bien chaude sur le côté de la viande.



Chef Jean Luc BUSCAYLET
Les Bacchantes
25 rue Caumartin – Paris 9^{ème}