



LIAISON FATALE D'UNE BICHE ET D'UNE POMME DE TERRE CONFITES

Ingrédients : pour 4 personnes

- 4 pavés de biche
- 4 grosses pommes de terre
- 100 gr jus de gibier réduit
- 20 gr de Porto
- 20 gr de truffe
- 50 gr de beurre
- 10 gr de poivre de Java
- 20 cl d'huile de truffe



Instructions :

- Laver et éplucher les pommes de terre avant de les tailler en rectangle.
- Faire une tranchee dans le centre de la pomme de terre comme pour y faire un puits.
- Les mettre à cuire dans une eau bien salée pendant environ 25 minutes.

- Pendant ce temps, faire réduire le jus de gibier avec la truffe et le Porto à feu doux, puis mixer le tout.

- Poêler les pavés de biche 4 minutes de chaque côté, laisser reposer 3 minutes pour bien détendre la viande.
- Faire confire les pommes de terre dans l'huile de truffe pendant environ 15 minutes.
- Les mettre à égoutter sur un papier absorbant, puis mettre du jus de truffe à l'intérieur.

Dressage :

- Découper les pavés en tranches épaisses d'environ 1 centimètre d'épaisseur et les disposer dans l'assiette. Y ajouter une belle cuillère de sauce de gibier réduite et la pomme de terre.
- Poivrer au dernier moment.
- Pour la décoration, oser la feuille de saison séchée.



Chef Philippe GENELETTI
LHM France – Luxury Hôtel Management