



TARTARE DE FILETS DE BICHE DE L'AVEYRON AUX CROQUANTS DE LÉGUMES ET VINAIGRETTE DE NOISETTES

Ingrédients pour 6 personnes

Galette de Socca

- 250 gr de farine de pois chiches
- 125 gr d'eau
- 75 gr d'huile d'olive
- 60 gr de Cantal fort, finement râpé
- 20 gr de sésame aux deux couleurs
- Poivre du moulin

Croquants légumes

- 150 gr de champignons de Paris bruns
- 1 pied de salade Lolo
- 1 pied de frise fine
- 200 gr de Chioggia rose
- 200 gr de Chioggia jaune

Vinaigrette

- 12 cl d'huile de noisettes
- 50 cl de sucre
- 5 cl de vinaigre balsamique
- 5 cl de vin rouge
- 350 gr d'aubergine
- 1 branche de thym
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon rouge
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 120 cl d'huile d'olive

Tartare de biche

- 1 kilo de filets de biche
- 120 gr d'échalote
- 60 gr de ketchup
- 1 botte de coriandre
- 60 gr de cornichon haché
- 50 gr de câpres
- 2 cl d'huile de noisette
- 2 cl de citron (main de Bouddha)
- Sel, piment d'Espelette)



Progression

Taillez la grosse aubergine en rondelles de 2 à 3 millimètres d'épaisseur.

La faire frire à la poêle avec huile d'olive, bien assaisonner et réservez.

Éplucher la peau des poivrons et tailler en grosse julienne.

Idem pour l'oignon et faire suer à huile d'olive avec ail.

Coupez la branche de thym et réservez

Croquants légumes :

Éplucher les chioggia, les tailler en julienne et les mettre dans de l'eau froide avec des glaçons, réserver. Laver la salade et réservez.

Émincer les champignons de Paris, les laver et passer au citron

Tartare de veau :

Hacher au couteau les filets de biche, dans un cul de poule mélanger l'échalote hachée, les câpres et les cornichons hachés, le ketchup.

Râper la main de bouddha bien assaisonner.

Rajouter la coriandre émincée et huile de noisette et bien mélanger.

Dressage

Dresser dans 6 cercles de 10 cm et 4ht, une rondelle ou 2 d'aubergine dans le fond et les poivrons étuvée rajouter le tartare de biche à mi-hauteur du cercle, et finir par une galette de Socca.

Sur 6 assiettes démouler les tartares, rajouter le croquant de légumes sur le dessus et la salade en angle.

Dresser les émincés de champignons autour et arroser de vinaigrette à l'huile de noisette et de sésame.

Un vrai petit plat d'été.



Chef Jean Luc BUSCAYLET
Les Bacchantes
21 rue Caumartin
75009 Paris