



SELLE DE BICHE RÔTIE SUR OS, MITONNÉE DE COCO DE PAIMPOL, SALSIFIS ET AIRELLES

Ingrédients pour 4 personnes

Selle de biche

1 selle de biche
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
50 gr de beurre
1 gousse d'ail
1 branche de thym
1 dl de jus de biche

Saucisse de biche

200 gr de filet de biche hachée
50 gr de poitrine de veau haché
1 œuf
10 gr de thym frais haché
1 gr de crème liquide
Sel / poivre
1 boyau d'agneau

Mitonnée de coco de Paimpol

350 gr de coco de Paimpol
½ carotte en brunoise
½ oignon ciselé
1/1 litre de bouillon de poule

Salsifis

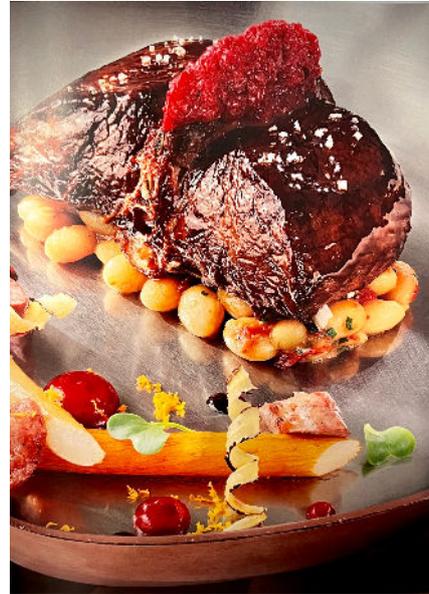
2 salsifis épluchés et coupés en deux
50 gr de farine
¼ de litre d'eau

Marmelade d'airelles

100 gr d'airelles
30 gr de sucre

Décoration et finition

12 chips de salsifis
50 gr de confiture d'airelles
1 zeste d'orange



50 gr de tomates confites hachées
½ botte de ciboulette ciselée
1 gousse d'ail écrasée
25 gr de beurre

½ jus de citron
3 gr de gros sel

20 cl d'eau

20 cl de jus de biche
½ baguette de shiso

Progression

Selle de biche

Dans un poêlon, faire revenir à l'huile d'olive et au beurre la selle de biche jusqu'à obtenir une coloration blonde. Ajouter l'ail et le thym. Cuire au four à 180°C pendant 12 minutes. A la sortie du four, glacer la selle au jus de biche et réserver.

Saucisse de biche

Mélanger tous les ingrédients et rectifier l'assaisonnement. Passer la farce dans le poussoir à saucisse avec le boyau et former les saucisses. Laisser reposer une nuit au frais. Poêler les saucisses à l'huile d'olive et réserver.

Mitonnée de coco de Paimpol

Faire revenir au beurre l'oignon ciselé et la carotte en brunoise, puis ajouter les tomates confites, les cocos de Paimpol, la gousse d'ail écrasée et le bouillon de poule.

Laisser cuire à feu doux pendant 40 minutes. Pour finir, ajouter la ciboulette ciselée.

Salsifis

Porter à ébullition l'eau, la farine et le jus de citron, puis ajouter le sel et les salsifis. Laisser cuire à feu doux pendant 20 minutes jusqu'à une cuisson fondante. Égoutter puis frire à 180 °C.

Égoutter et réserver.

Marmelade d'airelles

Porter à ébullition l'eau et le sucre, puis ajouter les airelles et cuire pendant 2 heures à feu doux.

Mixer pour obtenir une purée lisse et réserver.

Dressage

Dans un poêlon de servie, mettre la mitonnée de coco d sur un côté, ajouter la biche au-dessus avec la confiture d'airelles. Disposer sur un autre côté les salsifis, la saucisse de biche, des points de marmelade d'airelles, les chips de salsifis, le zeste d'orange et les pousses de shiso.

Servir le jus de biche à part dans une saucière.



Chef Michel ROTH
Restaurant Bayview – Hôtel du Président Wilson
Quai Président Wilson, 47
1201 Genève