

## Mes tables de fêtes



Rôti de biche mariné et ses légumes

*Ingrédients pour 10 personnes*  
*Cuisson 1/2 h par livre de biche*

- 1 rôti de biche de 2 kg préparé par le boucher
- 1 litre de bon vin rouge (le même si possible qui se boira sur le plat)
- 1 oignon
- 2 carottes
- 2 feuilles de laurier
- quelques baies roses
- 1 c à soupe de cardamome
- sel, poivre 5 baies
- 600 g de champignons (cèpes et mélange champêtre pour moi)
- 400 g de purée de céleri (surgelée)

### **La veille**

Préparer une marinade avec le vin, les carottes coupées en rondelles, les feuilles de laurier et la cardamome. Plonger le rôti bardé dans la marinade, saler et poivrer le rôti. Mettre au frais jusqu'au lendemain en retournant de temps en temps la viande.

### **Le jour même**

Préchauffer le four T 7/8 (210/240°)

Sortir le rôti sur une grille pour qu'il s'égoutte. Mixer la marinade en enlevant les feuilles de laurier. Réserver.

Mettre le rôti dans un plat avec un peu d'huile et enfourner pour 2 heures environ en retournant celui ci à mi-cuisson. Au bout de 1/2 heure vérifier la cuisson et baisser la température si utile. La viande doit être tendre quand on y plante une pointe de couteau.

### **Préparer la sauce**

Dans une casserole faire chauffer et réduire de moitié la marinade. Passer au chinois pour unifier la sauce.

Remettre à chauffer doucement en ajoutant environ 10 cl de crème fraîche pour rendre la sauce onctueuse. Rectifier l'assaisonnement si utile.

Préparer votre purée de céleri et votre poêlé de champignons simplement revenus à la poêle avec un peu d'huile, sel, poivre et persil)

**Découper le rôti en tranches.**

**Monter vos assiettes sur des assiettes chaudes de préférence : disposer un cercle de purée de céleri dans chaque assiette, quelques champignons, une ou deux tranches de rôti nappées de sauce et dégustez.**

*Le fait de faire mariner rend la viande très tendre et parfumée, la biche est un gibier qui n'est pas trop fort en goût et cette préparation lui convient parfaitement, tendre et savoureux une réussite.*

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>

PAGE PROTECTED BY **COPYSCAPE** DO NOT COPY