

# MEDAILLON DE BICHE OU CHEVREUIL

*Sauce grand veneur*

## RECETTE POUR 10 PERSONNES

### ÉLÉMENTS DE BASE

Médallions de biche 10 X 0.150 kg

### SAUCE POIVRADE

Carcasses de biche QS  
Carottes 0.1250 kg  
Céleri 0.050 kg  
Oignons 0.050 kg  
Queues de persil QS  
Farine 4 c à soupe  
Cognac QS  
Vinaigre de vin rouge 0.150 litre  
Ail 1 tête  
Vin rouge ou marinade 0.50 litre  
Fond de veau 1 litre

### GRAND VENEUR

Crème liquide 0.50 litre  
Gelée de groseille 2 c à soupe

### POIRES AMANDINES

Pommes de terre GT 0.700 kg  
Jaunes 1 pièce  
Foie gras 0.300 kg  
Sel / Poivre PM

### ANGLAISE

Œufs 3 pièces  
Farine 0.300 kg  
Pain mie frais 0.500 kg  
Amandes hachées 0.250 kg

### FINITION

Ciboulette 5 brins  
Lentins 0.300 kg

### MINI-CHOUX

Chou vert 1 pièce  
Beurre 0.100 kg  
Cumin en poudre QS

### PROGRESSION

#### 1. Tailler les médaillons de biche

(réserver). Concasser les os pour confectionner la sauce.

#### 2. Marquer en cuisson la sauce poivrade.

La cuire 2 heures, la passer au tamis fin 2 à 3 fois. Crémér, ajouter la gelée de groseille et rectifier l'assaisonnement.

#### 3. Préparer les garnitures

##### ✓ Les poires amandines

Mettre à cuire les pommes de terre avec leur peau, les éplucher et réaliser une purée, la dessécher ajouter un jaune, la laisser refroidir, Trancher et sauter le foie gras, laissé refroidir et tailler de gros cubes. Confectionner de petites poires avec la purée et ajouter un morceau de foie gras au centre, bien refermer puis passer les poires à l'Anglaise, dans la chapelure constituée de pain de mie et d'amandes hachées. Paner les 2 fois, finir avec une petite tige de ciboulette en guise de queue. Frire à 180°C et les égoutter sur un papier absorbant au dernier moment.

##### ✓ Préparer les minis-choux.

Blanchir les plus petites feuilles du chou à l'anglaise, pour monter les minis-choux et bien cuire le reste. L'égoutter, le hacher finement et le faire compoter au beurre. Monter les minis-choux individuels dans une feuille de papier film puis réchauffer à la vapeur au dernier moment ou au micro-ondes.

✓ Sauter les lentins de chènes au beurre avec un peu d'échalotes.

#### 4. Sauter les médaillons de biche

(degré de cuisson, rosée)

#### 5. Dresser le tout harmonieusement.