

# Rôti de biche sauce grand veneur, sauté de champignons des bois, purée de panais



**Pour :** 6 personnes

**Temps de préparation :** 45mn

**Temps de cuisson :** 90mn

**Temps de repos :** Aucun

## Ingrédients



### Pour la viande :

1 Kg de biche parée  
2 oignons  
2 carottes  
2 échalotes  
1 bouquet garni  
60 g de beurre doux  
30 g de farine de blé  
10 cl de vinaigre d'alcool rouge  
50 cl de vin rouge  
50 cl de fond de veau  
25 g de gelée de groseille  
Sel fin

### Pour la garniture :

4 panais  
30 g de beurre doux  
15 cl de crème  
liquide entière  
45 cl de lait 1/2  
écrémé  
45 cl d'eau  
250 g de  
champignons de  
saison  
15 g de beurre doux  
1 gousse d'ail  
Quelques feuilles de  
persil plat  
Sel fin

## Descriptif



### Pour la viande

Préchauffer le four à 210 °C.

Péler les oignons, les carottes et les échalotes puis les couper en petits dés. Dans une sauteuse avec un peu d'huile, les faire revenir pendant environ 5 min. Ajouter ensuite 40 g de beurre puis la farine et mélanger. Mouiller avec le vinaigre et le vin et laisser réduire. Ajouter le fond de veau, le bouquet garni, assaisonner de sel et laisser cuire pendant 1 h environ.

Pendant ce temps, disposer le rôti de biche dans un plat allant au four et le cuire pendant environ 35 min (pour un rôti rosé). Une fois la sauce "nappante", ajouter les 20 g de beurre restant, la confiture de groseilles, mélanger et retirer le bouquet garni.

### Pour la garniture

Éplucher les panais et les couper en dés. Les déposer dans une casserole et les couvrir de lait et d'eau. Saler, puis porter à ébullition et baisser le feu. Faire frémir pendant 20 min (les panais doivent être fondants). Au terme de la cuisson, égoutter les panais puis les mixer dans un blender avec la crème liquide et le beurre.

Ciseler le persil et l'ail. Rincer rapidement les champignons et les sécher, puis les émincer. Dans une poêle chaude avec le beurre, colorer rapidement les champignons avec l'ail et le persil.

### Pour le dressage

Découper le rôti de biche en tranches. Dans une assiette, cercler la purée à l'aide d'un emporte-pièce, puis déposer dessus des champignons. Ajouter une tranche de rôti de biche et arroser le tout de sauce grand veneur.



## Truc du chef :

Ce plat de gibier se marie parfaitement avec un vin Rigal Cahors Les Pierres Blanches. Remplacez la gelée de groseilles par des airelles, votre plat n'en sera que meilleur.