

Pavé de biche aux cerises

Ingrédients pour 6 personnes :

6 pavés ou tournedos de biche
(ou un rôti)
2 c. s. de l'huile

Pour la sauce

4 c.s. de vinaigre de Xérès
5 c.s. de crème de cerise
15 cl de vin rouge
1 bâton de cannelle
20cl de jus de veau (fond de veau)
80 g de cerises (griottes)dénoyautées au sirop
1 c.s. de gelée de groseilles
5 c.s. de porto
2 c.s. de cerneaux de noix concassés
20 g de beurre
sel, poivre

1. Dans une poêle à feu vif, faites chauffer l'huile puis faites dorer les pavés de biche 3 à 5 minutes de chaque côté suivant la cuisson désirée.
2. Posez les pavés sur la plaque du four, recouvrez-les de papier d'aluminium et placez-les au four pour les maintenir au chaud.
3. Enlevez l'excès de graisse de la poêle et remettez-la à feu moyen. Ajoutez le vinaigre tout en grattant bien tous les sucs à l'aide d'une cuillère en bois. Poursuivez la cuisson jusqu'à évaporation du vinaigre.
4. Ajoutez la crème de cerise, le vin rouge, la cannelle, le jus de veau, les cerises, la gelée de groseilles, le porto et les noix.
5. Laissez réduire jusqu'à ce que la sauce épaississe.
6. Ajoutez le beurre petit à petit tout en fouettant. Salez, poivrez et servez les pavés accompagnés de la sauce et d'une purée de céleri.

Conseil : si vous ne passez pas tout de suite à table, versez la sauce dans un Thermos, ce qui vous permettra de la garder chaude jusqu'au service.

Fonds d'artichauts farcis

Ingrédients pour 4 personnes

4 artichauts
2 biscottes
½ verre de lait écrémé
150 g de champignons de Paris
8 échalotes
1 gousse d'ail
1 noisette de beurre
50 g de gruyère râpé
sel, poivre

Préparation :

1. Mettez à cuire les artichauts dans de l'eau bouillante salée pendant 40 min. L'eau doit atteindre les artichauts à mi-hauteur.
2. Pendant ce temps coupez la partie terreuse des champignons, lavez-les rapidement sous l'eau courante, laissez tremper quelques instants dans l'eau vinaigrée et séchez-les sur du papier absorbant Puis hachez-les finement.
3. Epluchez les échalotes, hachez –les grossièrement et faites les revenir doucement dans la poêle dans une noisette de beurre. Remuez de temps en temps à la spatule de bois.
4. Ajoutez le hachis de champignons et l'ail pilé aux échalotes. Salez légèrement, poivrez et laissez réduire presque à sec.
5. Egouttez les artichauts, ôtez les feuilles et la barbe. Disposez les fonds dans un petit plat allant au four.
6. A l'aide d'une petite cuiller, retirez la chair des feuilles d'artichauts et mettez-la dans un plat creux. Ajoutez-y la purée de champignons et les biscottes après les avoir légèrement essorées. Mélangez délicatement le tout.
7. Tartinez largement de cette farce les fonds d'artichauts, parsemez de gruyère râpé et mettez à gratiner 12 à 15 minutes à feu moyen (environ 180°). Servez.

A noter en plus : A défaut d'artichauts frais, on peut utiliser des fonds surgelés.

Cuisson : 8 à 10 minutes dans une eau citronnée.

Notre truc : Faites égoutter les artichauts la tête en bas.