|  |
| --- |
| **Roti de Biche aux champignons** |
| **Pour 6 personnes**  Pour la marinade :  - 1 carotte - 1 oignon - 4 clous de girofle - 4 baies de Genévrier - 6 à 7 grains de poivre mélange - 5 cl de Calvados - 1 bouteille de vin rouge (Bordeaux) - 1 bouquet garnis (thym,laurier et branche de persil liés ensemble)  Pour la recette :  - 1.500 kg de rôti de biche - 250 g de champignons des bois (assortiment) - 100 g de champignon de Paris - 3 échalotes rouge - 3 cuillères à soupe d'huile d'olive - 400 ml de fond de gibier - 1 cuillère à soupe de moutarde forte - 2 cuillères à soupe de confiture d'airelles - 1 pot de crème fraîche allégée - 5 sucres - cannelle - sel et poivre  La veille, peler les légumes, et piquer l'oignon avec les clous de girofle.  Couper la carotte en rondelles, verser tous les ingrédients avec les légumes et le rôti dans un plat profond en terre cuite.  Laisser mariner une nuit.  Le lendemain, 4 heures avant de servir, préparer la cuisson.  Sortir le roti, le laisser égoutter quelques minutes, et le sécher avec du papier absorbant.  Filtrer la marinade, jeter les légumes, et conserver le liquide.  Dans une casserole à fond épais, verser l'huile, et faire dorer un maximum le roti.  Enlever celui-ci, et le remplacer par les échalotes coupées finement, les laisser blanchir.  Ajouter les champignons des bois, au préalable brossés, et les champignons de Paris épluchés, coupés pour les plus gros et entiers pour les plus petits.  Quant ils ont rendus leur eau, verser 20 cl de marinade bien mélangée, et laisser réduire quelques minutes.  Ajouter le rôti, et laisser mijoter quelques minutes.  Verser ensuite tous les ingrédients bien dilué, sauf la crème fraîche, et laisser mijoter 30 min...  Après ce temps, enlever le rôti, et le couper en tranches. Epaissir la sauce, replonger les tranches de rôti, et couper la cuisson.  Juste avant de servir, réchauffer le tout pendant environ 15 min.  Servir dans des assiettes chauffées, napper d'une petite louche de sauce, et mettre le restant de la sauce dans une saucière. |