

Duo de rôti de cerf/biche et foie gras, Topinambours braisées au jus de truffes

Ingrédients pour 4 personnes : 600 g de rôti de cerf/biche (épaule ou cuissot), 1 c d'huile d'arachide, thym, laurier, 3 gousses d'ail, 8 escalopes de foie de canard cru 40 g chacune, 400 g de topinambours, 2 dl de jus de truffes, 50 g de beurre, 2 c. de fond de veau déshydraté, dilué dans 0,5 l d'eau bouillante, sel, poivre du moulin, 100 g de pousses de pissenlit, 20 g de sucre semoule.

Laver et éplucher les topinambours, les couper en bâtonnets ou en rondelles ; les mettre à cuire dans de l'eau, avec le beurre, le fond de veau, le sucre et un peu de sel ; en fin de cuisson ajouter le jus de truffe. Piquer d'ail le rôti, le poivrer et ajouter les aromates, le thym, le laurier, les oignons. Faire cuire le rôti dans un four bien chaud, thermostat 8 – 240° C. Pour un rôti de 600 g, prévoir 15 à 20 minutes de cuisson puis 5 à 10 minutes de repos à l'entrée du four en le recouvrant d'une feuille de papier d'aluminium. Faire chauffer une poêle ; disposer les 8 escalopes de foie assaisonnées et légèrement farinées. Les cuire 2 Minutes de chaque côté. Au fond de chaque assiette disposer un lit de topinambours confits, bien égouttés. Faire réduire la sauce de cuisson des topinambours, puis disposer une escalope de foie cuite puis une tranche de rôti de cerf/biche. Au dernier moment napper de la sauce réduite. En décor, disposer quelques feuilles de pissenlit.