

Pavé de cerf/biche poêlé, Compote de figues et endives croquantes

Ingrédients pour 4 personnes : 4 beaux pavés de cerf/biche 170 g chaque, 8 belles figues fraîches, 4 figues séchées, 5 belles endives, 20 cl de vin rouge (grenache, syrah, etc...) 100 g de beurre, 1 citron, 30 g de vergeoise ou de sucre roux, sel, poivre du moulin.

Mettre à cuire les figues fraîches avec le vin tout doucement, afin d'en faire une compote, ajouter les figues sèches pour sucrer, laisser cuire 10 à 15 minutes, en ajoutant de l'eau si nécessaire. Préparer les endives : couper les extrémités des endives, les effeuiller pour les rendre plus petites et plus présentables ; les mettre à cuire dans un peu d'eau, avec 50 g de beurre, 30 g de vergeoise et le jus d'un demi citron ; ajouter le sel fin et le poivre du moulin. Dans une grande poêle bien chaude, saisir vivement les pavés pendant 4 à 5 minute de chaque côté, les garder rosés de préférence, puis les dresser sur chaque assiette, avec un lit de compote de figues, une endive braisée et une chiffonnade de feuilles d'endive faite avec les feuilles extérieures. Faire réduire le jus des endives en ajoutant les 50 g de beurre restant et en napper les endives. Décorer avec une petite tuile au sésame our obtenir du craquant.