

RÔTI DE BICHE AU PORTO ET CHAMPIGNONS DES BOIS

Décembre 2007 (Actualisé en janvier 2018)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1,2 kg de rôti de biche dans le cuissot ficelé et bardé
- ★ 1 boîte 4/4 de mélange forestier
- ★ 1 boîte 4/4 de côtes de céleri-branche
- ★ 150 g de beurre (40 + 60 + 25 + 25)
- ★ 4 cuillères à soupe de porto rouge
- ★ 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Cocotte en fonte, 2 Poêles, Égouttoir

Préparation : 5 mn

Cuisson : 30 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 20,80 € (Soit 3,47 € par personne)



Recette :

Faire fondre 40 g de beurre dans une cocotte à feu vif, ajouter le rôti ficelé et le faire dorer sur toutes ses faces. Baisser le feu au minimum et laisser cuire 20 à 25 minutes (selon le diamètre du rôti) pour une cuisson « saignante » sans couvrir et en le retournant de temps en temps sans le piquer.

Ouvrir les deux boîtes de légumes et en égoutter séparément les contenus. Cuire les tronçons de céleri dans 25 g de beurre dans une poêle pendant 10 minutes. Faire réchauffer à feu mi-vif les champignons dans une poêle avec 25 g de beurre pendant quelques minutes, déglacer avec la crème fraîche. Retirer le rôti et le réserver au chaud dans du papier aluminium. Ajouter dans la cocotte le porto, le reste de beurre en dés, saler, poivrer, donner un bouillon et verser dans une saucière. Découper le rôti en tranches, les disposer au centre d'un plat long, entourer des champignons à la crème et des côtes de céleri-branche.

Boisson :

Un Médoc servi à 16°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.