



Filet de biche, compote de coings, bonbons de foie gras et blinis de pommes de terre

Filet de biche et accompagnements (pour 4 personnes)

- 1 filet de biche
- 200 g de pdt épluchées
- 150 g de foie gras
- 150 g de fond de gibier
- 20 g d'airelles
- 40 g de fromage frais
- 25 g de farine
- 2 coings
- 1 oeuf
- 1 échalote
- 1 gousse de vanille
- 1 verre de porto rouge
- sucre
- sel
- fleurs de sel
- poivre du moulin

1/ épluchez les pommes de terre et faites-les cuire dans l'eau bouillante salée.

2/ détaillez le foie gras à cru en cubes et retournez-les dans le mélange croquant.

3/ coupez les coings en quarts, en prenant soin d'enlever le trognon. faites-les confire à feu doux dans un poêlon avec le sucre, la vanille et les baies de genévrier. Remuez de temps en temps.

4/ épluchez et hachez les échalotes.

5/ faites une réduction à sec porto, échalotes et aïelles.

6/ lorsque les pommes de terre sont cuites, réduisez-les en purée. Ajoutez un œuf, le fromage blanc, la farine, un peu de fleur de sel et du poivre. Mélangez et réservez dans une poche à douille.



7/ lorsque la sauce a réduit, ajoutez-y le fond de gibier et faites légèrement réduire à nouveau.

8/ ajoutez un peu d'eau aux coings si nécessaire.

9/ coupez le filet de biche en 4 morceaux.

10/ poêlez les filets de biche assaisonnés de sel et de fleur de sel dans un peu d'huile.

Réservez et enfournez dans un four préchauffé à 150°C. Gardez la poêle de cuisson pour la seconde cuisson de la biche.

11/ dans une autre poêle, façonnez les blinis et faites-les cuire dans l'huile.

12/ récupérez la poêle de cuisson de la biche et faites-y fondre un bon morceau de beurre salé pour décoller les sucs de cuisson. Quand le beurre est noisette, faites-y recuire la biche quelques minutes et arrosez-les du beurre fondu. Réservez.

13/ tranchez la viande et poivrez.

14/ tranchez les coings en lamelles.

15/ dressez sur assiette avec les bonbons de foie gras et les blinis et nappez de sauce.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbef.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_filet-de-biche-et-accompagnements-oeuf-a-la-coque-truite-fumee-et-raifort?id=9160843&emissionId=5931