



Terre mer de biche et couteaux

Ingrédients pour 2 personnes

- 1 filet de biche de 400 gr
- 10 couteaux de mer
- 1 oignon fane
- 1 topinambour
- 2 gousses d'ail émincées
- 2 abricots secs coupés en Duxelles
- 1 grenade ou des graines de grenade déjà prêtes
- Amandes effilées
- Huile d'olive
- Vinaigre à sushi
- Sauce soya
- Pâte de wazabi
- Salicorne pour la déco
- Fleur de sel
- Poivre du moulin
- Piment en poudre

Préparation

1. Enlevez le gras du filet de biche. Salez-le et réservez ;
2. Epluchez le topinambour, coupez-le en Duxelles. Réservez ;
3. Mettez à cuire le filet de biche dans de l'huile d'olive bien chaude. Une fois saisi des deux côtés, ajoutez au jus de cuisson 2 c à s de vinaigre à sushi, 2 c à s de sauce soya et 1 noisette de pâte de wazabi. Délayez le tout. Retournez et arrosez la viande régulièrement. Coupez la cuisson lorsque la viande saignante ou rosée. Réservez et gardez le jus de cuisson ;
4. Faites revenir l'ail émincé dans un peu d'huile et jetez immédiatement les couteaux avec leur coquille. Ajoutez le jus de cuisson de la biche. Faites-les cuire 2 à 3 minutes en remuant jusqu'à ce qu'ils soient ouverts. Gardez le jus de cuisson ;
5. Retirez la chair des couteaux et coupez-la grossièrement. Epongez les coquilles et réservez ;
6. Faites sauter le topinambour avec l'oignon fane émincé et la Duxelles d'abricots. Jetez la chair des couteaux coupée grossièrement, ajoutez une pincée de piment en poudre et remplissez-en les coquilles ;
7. Débitez la biche en fines tranches que vous arrosez d'une partie du jus de cuisson de couteaux ;

8. Dressez la viande sur assiette en chiffonnade. Posez par-dessus en quinconce les couteaux farcis et parsemez de quelques salicornes blanchies. Quelques amandes effilées, des graines de grenade et un tour de moulin à poivre pour terminer la présentation, éventuellement des feuilles d'huître. Versez le reste du jus de cuisson des couteaux pour lustrer la préparation.

Bon appétit