



Iza GUYOT

Le Comptoir de Pagny
1, Rue de la Poste
21 250 PAGNY-LE-CHATEAU
Tel : 03 80 72 01 09

Civet de **BICHE**, à la **moutarde pinot noir** de la Maison FALLOT, coiffé d'un éclat de **noisettes** de Pupillin.

POUR 4 PERSONNES

*1kg d'épaule de biche désossée
1L de vin pinot noir de Bourgogne
50 cl de fond de gibier
1 bouquet garni
5 clous de girofle
5 baies de genièvre
3 gousses d'ail*

*1 oignon sauce
2 carottes
100g de farine
200g de beurre doux (pour le beurre clarifié)
6 cuillères à soupe de moutarde au pinot noir de la Maison FalLOT
200g de noisettes de Pupillin*

PROGRESSION DE LA RECETTE

Épluchez les légumes. Émincer l'oignon, tailler les carottes en rondelles et écrasez les gousses d'ail. Détaillez l'épaule de biche en morceaux de 60g.

Concasser les noisettes à l'aide d'un pilon. Réserver.

Préparez la marinade : versez le vin rouge dans un grand plat et ajoutez-y les légumes épluchés, le bouquet garni les clou de girofle et les baies de genièvre ainsi que les morceaux de biche. Filmer et Mettre au réfrigérateur pour 24 heures.

Retirer la viande de la marinade, éponger à l'aide de papier absorbant tous les morceaux. Filtrer la marinade à l'aide d'un chinois. Filmer et Réserver.

Faites chauffer le beurre clarifié dans une cocotte et ajoutez-y préalablement singés (enrobés de farine tamisée) les morceaux de biche.

Dés coloration, ajoutez la garniture aromatique . Remuez le tout puis ajoutez la marinade et 50 cl de fond de gibier. Mettre la cocotte munie de son couvercle au four préalablement chauffé, régler la température à 85 degré et laisser cuire à basse température environ 3 heures . En fin de cuisson, réservez les morceaux de biche en les tenant au chaud.

Passez la sauce au chinois pour la clarifier, ajoutez la moutarde au pinot noir et mixer le tout pour lisser la sauce. Remettre à feu vif .

Rectifiez l'assaisonnement. Dresser chaque assiette avec deux morceaux de biche, napper de sauce et saupoudrer d'éclats de noisettes de Pupillin.

Vous pouvez servir ce plat accompagné d'une mousseline de potimarron et patate douce.