



## Iza GUYOT

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

## Rôti de Cuissot de **BICHE**, **moutarde de cassis** de la Maison Fallot

### POUR 4 PERSONNES

*Un cuissot de biche désossé  
6 CS de moutarde de cassis Fallot  
125 Gr de beurre clarifié  
Beurre manié :  
Ingrédients (pour épaissir 1/2 litre de sauce)  
25g de beurre  
25g de farine*

*Fond de gibier :  
Os de biche  
2 Oignons sauce  
2 Carottes  
Aromate ail, thym, laurier  
2 Tomates  
Eau : 2 l*

### PROGRESSION DE LA RECETTE

Désosser ou faire désosser le cuissot. Réserver les os pour confectionner le fond de gibier.

Parer la viande, la ficeler afin d'obtenir un beau rôti bien régulier.

#### **Préparer le beurre manié :**

Laisser ramollir le beurre à température ambiante. Le mettre en petits morceaux dans un cul de poule (bol) Poudrer de farine et procéder au mélange jusqu'à obtention d'une boule de pâte.

#### **Confectionner le fond de gibier:**

Préchauffer le four à 240 °C. Éplucher les carottes et les oignons, puis les tailler grossièrement. Retirer le pédoncule des tomates et les couper en 4.

Disposer ensuite les os sur une plaque et enfourner à 240 °C pendant 15 min pour les colorer.

Ajouter ensuite les carottes et les oignons, puis remettre le tout au four durant 10 minutes.

Débarrasser les os et la garniture dans une marmite, puis déglacer la plaque avec de l'eau pour récupérer les sucs de cuisson. Ajouter ce liquide dans la marmite ainsi que le thym, le laurier, l'ail et les tomates. Laisser cuire à frémissements pendant 2 h en écumant régulièrement.

Filter le fond pour récupérer uniquement le liquide. Le faire réduire si besoin le refroidir et dégraisser.

### **RÉALISATION :**

La veille de la cuisson, enduire le rôti de moutarde, bien répartir sur toute la surface à l'aide d'un pinceau en silicone. Poivrer et réserver au frais 24 heures.

Le jour de la cuisson, sortir le rôti et le laisser se détendre environ 2 heures à température ambiante.

Dans une cocotte en fonte déposer le beurre clarifié, chauffer jusqu'à crépitement et marquer la viande des deux côtés.

Préchauffer le four à 200°.

Enfourner la cocotte et faire dorer le rôti 10 minutes, baisser la température à 180° thermostat 6 napper le rôti de fond gibier et laisser cuire 10 minutes par livre de viande. Arroser régulièrement la viande afin d'éviter son dessèchement.

### **Confectionner la sauce :**

Sortir le rôti du four. Réserver en couvrant pour maintenir au chaud.

Récupérer le fond de sauce de cuisson, y adjoindre 3 CS de moutarde, allonger avec 50 cl de fond de gibier mixer le tout afin d'obtenir une sauce bien lisse. Par petites noisettes incorporer le beurre manié, le faire fondre en remuant la cocotte et laisser cuire a feu doux jusqu'à la bonne consistance.

Rectifier l'assaisonnement si besoin.

Passer la sauce au chinois.

Découper la pièce de viande qui doit être rosée, en belles tranches. Dresser et napper de sauce.

