



Guillaume ROYER

Abbaye de la Buissière

Route Départementale 33

21 360 LA-BUISSIÈRE-SUR-OUCHÉ

Tel : 03 80 49 02 29

ATRIAUX de gibier sauce **GRAND VENEUR** comme je l'aime

POUR 6 PERSONNES

Farce pour les atriaux :

600 gr *épaule de biche*
600 gr *épaule de sanglier*
600 gr *filet de chevreuil*
350 gr *de foie*
60 gr *échalote*
120 gr *de vert de blette*
40 gr *persil plat*
15 gr *ail*
200 g *de farine de gaude*
100 gr *de lard gras*
45 g *eau de vie de pomme*
60 gr *de rose*
1gk5 *de crépine*

32 gr *de sel*
7 gr *de poivre*
6 gr *de genièvre poudre*

Sauce grand veneur :

2l *jus de gibiers*
150 gr *de carotte*
150 gr *d'oignon*
50 gr *de concentré de tomate*
2 l *de vin rouge 13*5 degrés*
sang de porc /cognac /laurier
clou de girofle/ thym
baie de genièvre
confiture de cassis maison

PROGRESSION DE LA RECETTE

Pour les atriaux : hacher le tout au hachoir grille fine, sauf 400 gr de filet de chevreuil, tailler en dés, mélanger le tout.

Étaler la crépine. Réaliser des palets de la taille désirée, refermer, cuire au four à 170 degrés 40 min selon la taille.

Réalisation de la sauce : faire suer oignon/carotte /ail à l'huile d olive, ajouter concentré de tomate, les herbes aromatique puis déglacer au vin rouge, flamber et réduire de $\frac{3}{4}$, incorporer le jus de gibiers. Cuire à consistance désirée, rectifier l'assaisonnement. Lier au sang et une bonne cuillère de confiture de cassis.

Verser la sauce sur les atriaux et déguster.