



Guillaume ROYER
L'Auberge de Guillaume
4 place de la Mairie
21320 Vandenesse-en-Auxois
Tel : 03 80 49 22 36

la Biche au Saveur Provençale

POUR 10 PERSONNES

1 cuissot

40 gr d'ail émincé

200 gr d'oignons émincés

6 gr de genièvre

2 belles branches de romarin

6 brins de thym

1 litre de rosé

350 gr d'olives vertes

1kg de blanc de blettes

1kg500 de tomates cerises coupées en deux

650 gr de champignons de paris couper en quartier

PROGRESSION DE LA RECETTE

Désosser le gigot et dénervé.

Couper les morceaux de viande à la taille souhaitée, les faire colorer à huile de pépins de raisin mettre de côté.

Faire revenir l'ail, l'oignon et incorporer les tomates cerises coupées en deux et le rosé ; faire réduire de moitié puis incorporer tous les autres ingrédients sauf les olives et les blettes.

Cuire à couvert au four pendant 3h30 à 150 degrés, sortir du four et laisser reposer une nuit.

Le lendemain, faire chauffer gentiment, si nécessaire lier.

Au moment de servir, incorporer les olives et les blettes cuites.

A servir avec une purée de pommes de terre ou une polenta crémeuse.

Bon appétit !