



Gibiers

# Pavé de biche et sa purée de topinambours



**50 min** 15 min 25 min 10 min 330

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

Préparation de la purée de topinambours

- 1 Peler les topinambours à l'aide d'un économe.
- 2 Enlever les morceaux de peau qui pourraient subsister à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Couper les topinambours en deux ou trois morceaux à l'aide d'un couteau d'office.
- 4 Faire cuire les topinambours dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 15 min.
- 5 Égoutter les topinambours à l'aide d'une passoire en conservant un peu d'eau de cuisson.
- 6 Disposer les topinambours dans le bol d'un blender avec la crème épaisse. Ajouter un peu d'eau de cuisson.
- 7 Mixer jusqu'à obtenir une consistance lisse et crémeuse. Saler, poivrer.
- 8 Réserver au chaud.

## Étape 2

Préparation de la sauce

- 1 Dans une casserole, faire chauffer le jus de veau avec le porto. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.  
Laisser réduire sur feu doux pendant la cuisson des

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour les pavés de biche

500 g **Filet(s) de biche**  
1 **Huile de tournesol**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Ingrédients pour la purée de topinambours

1 kg **Topinambour**  
1 c. à soupe **Crème  
fraîche épaisse**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Ingrédients pour la sauce

15 cl **Jus de veau**  
1 c. à soupe **Porto**

### Ingrédients pour le dressage

2 tige(s) **Cerfeuil**

2 pavés de biche.

1 Sel

3 Réserver au chaud.

### Étape 3

#### Préparation des pavés de biche

1 Faire chauffer l'huile dans une poêle. Saler les deux faces de la viande.

2 Saisir les pavés de biche sur les deux faces. Les retourner à l'aide d'une pince de cuisine. Poivrer.

3 Pour que la viande reste bien juteuse, il faut éviter de la piquer. Le meilleur ustensile pour la manipuler reste la pince de cuisine.

4 Réserver au chaud dans une feuille d'aluminium pendant 10 min.

### Étape 4

#### Dressage

1 Disposer un peu de purée de topinambours sur chaque assiette.

2 Déposer un pavé de biche sur le lit de purée.

3 Verser un cordon de sauce.

4 Décorer de quelques feuilles de cerfeuil.

5 Parsemer chaque pavé de biche d'une pincée de fleur de sel.

6 Servir immédiatement.