

# Dos de biche au cacao et sa tatin de panais

PRÉPARATION : 1 H 30 - CUISSON : 30 MIN

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 dos de biche (ou de chevreuil) ■ QS d'huile d'arachide, sel, poivre du moulin, beurre ■ 1 litre de fond de gibier (Page 188)  
■ 100 g de cacao en poudre non sucré ■ 300 g de panais ■ 25 g de miel ■ 4 disques de pâte feuilletée de 12 cm de diamètre

## PRÉPARATION

Désosser le dos de biche et parer les filets. Couper ces derniers en 4 morceaux identiques, les réserver au réfrigérateur.

### Sauce

Réduire le fond de gibier de moitié (soit pendant 30 minutes environ), monter au beurre et parfumer avec 40 g de cacao en poudre. Rectifier l'assaisonnement.

### Tatin de panais

Peler, tailler les panais en rondelles d'1 cm d'épaisseur.

Dans une sauteuse, fondre du beurre avec le miel, sel et poivre, ajouter les rondelles de panais, couvrir d'un disque de papier sulfurisé et cuire à feu doux jusqu'à évaporation de l'eau de végétation.

Disposer un cercle de 12 cm de diamètre et de 2 cm de hauteur sur une plaque, le garnir avec les rondelles de panais en rosace, recouvrir avec un disque de pâte feuilletée et cuire dans un four à 180 °C (th. 6) pendant 12 minutes environ.

### Cuisson

Rouler les morceaux de filet de biche dans le cacao restant, retirer l'excédent en tapotant puis les saisir dans une poêle avec du beurre et à feu vif, sur toutes les faces. Finir de cuire dans un four à 170 °C (th. 6) pendant 5 minutes environ, assaisonner, trancher en noisettes.

### Dressage

Retourner, décercler une tatin de panais dans une assiette, dresser dessus les noisettes de filet de biche. Verser la sauce.

### « Astuce du chef »

Pour rouler les filets dans le cacao, le port de gants est conseillé.

