



anou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Tournedos de biche, sauce aux airelles .



Ingrédients pour 2 personnes :

Ingrédients principaux :

- 1 échalote
- 1 noix de beurre
- 1 oignon
- 15 cl de vin rouge
- 320 g de pommes de terre ratte
- 400 g de gigot de biche

Pour la sauce :

- 1 c.à.s bombée de fond de veau
- 18 cl de vin rouge
- 2 c.à.s d'airelles au naturel
- 30 g de Maïzena
- 35 cl de crème liquide
- 60 g de gelée de groseille

Préparation de la sauce :

- Dans une casserole verser le vin rouge et les airelles et porter à ébullition
- Ajouter le fond de veau et la gelée, laisser frémir à feu doux jusqu'à obtenir une sauce lisse
- Dans un bol, délayer la Maïzena dans la crème liquide. Ajouter cette préparation à la sauce
- Cuire à feu doux jusqu'à ce que la sauce épaississe, puis réserver

Préparation du plat :

- Sortir le gigot de biche du congélateur et le laisser décongeler 3 heures à température ambiante
- Au bout de 2 heures, le gigot peut être coupé en 2 parts, qui feront les tournedos (environ 2 cm d'épaisseur)
- Laisser décongeler complètement. Pendant ce temps émincer finement l'oignon et l'échalote
- Laver et brosser les pommes de terre. Beurrer et huiler une sauteuse
- Saisir les tournedos 4 minutes sur chaque face, puis réserver
- Dans une poêle chaude sans matière grasse faire dorer l'oignon et l'échalote
- Ajouter les pommes de terre entières
- Remuer pour cramer légèrement les oignons, échalotes et pommes de terre
- Transférer les pommes de terre, oignons et échalotes dans la sauteuse réchauffée
- Ajouter les tournedos puis le vin rouge. Continuer la cuisson 8 minutes à couvert, en vérifiant la cuisson
- Parallèlement réchauffer la sauce 5 minutes à feu doux. Le tournedos doit être rosé à cœur, servir chaud, recouvrir de sauce aux airelles

Conseils :

- Pour gagner du temps, il existe des sauces aux airelles toutes prêtes
- Vérifier régulièrement la coloration du tournedos et penser à le retourner pour qu'il cuisse de façon homogène