

Roti de Biche sauce poivre vert

avec le Fût de Chêne rouge



 6 personnes  20 minutes

INGREDIENTS

1 rôti de biche bardé de 1,2 kg
100 g de poivre vert en
conserve
5 cl de cognac
30 cl de crème liquide
50 g de beurre
1 cuil. à soupe d'huile
2 cuil. à soupe de fond de
veau en poudre
sel

PREPARATION

1. Préchauffez le four à th 7 (210°). Salez le rôti sur toutes ses faces, mettez-le dans un plat du four, arrosez-le d'huile et parsemez de noisettes de beurre. Mettez-le à cuire au four 20 min.
2. Au sortir du four, versez le cognac préalablement chauffé sur le rôti et faites flamber. Retirez le rôti et posez-le dans un plat, couvrez-le d'une double feuille de papier aluminium et laissez reposer 5 min.
3. Pendant ce temps, ajoutez dans le plat de cuisson du rôti le poivre vert égoutté en écrasant quelques grains, saupoudrez de fond de veau et ajoutez 10 cl d'eau chaude puis la crème liquide.
4. Grattez les sucs de cuisson avec une spatule et versez le tout dans une petite casserole. Faites réduire sur feu vif en remuant pour obtenir une consistance onctueuse, puis salez.
5. Découvrez le rôti, retirez la barde et détaillez-le en tranches. Servez aussitôt avec la sauce en saucière.

