

RÔTI DE BICHE AUX AIRELLES ET AUX PLEUROTTES

Janvier 2004 (Actualisé en avril 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1,2 Kg de rôti de biche ficelé
- ★ 500 g de pleurotes fraîches
- ★ 1 bocal d'airelles au naturel (350 g)
- ★ 90 g de beurre (30 + 60)
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 3 cuillères à soupe de madère
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Cocotte en fonte, Poêle, Casserole

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 à 25 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 22,00 € (Soit 3,67 € par personne)



Recette :

Nettoyer les champignons, les rincer et les égoutter. Faire fondre 30 g de beurre dans une poêle, ajouter les pleurotes et à feu moyen les laisser rendre leur eau; saler, poivrer et arrêter la cuisson. Faire fondre le reste de beurre avec l'huile dans une cocotte à feu vif, ajouter le rôti ficelé et le faire dorer sur toutes ses faces. Baisser le feu au minimum et laisser cuire 20 à 25 minutes (selon le diamètre du rôti) pour une cuisson « saignante » sans couvrir et en retournant de temps en temps.

En fin de cuisson, ajouter le madère, saler et poivrer. Faire réchauffer à feu doux les airelles dans une casserole. Découper le rôti en tranches et verser le jus de cuisson dans une saucière. Accompagner des pleurotes et des airelles.

Boisson :

Un Fitou servi à 16°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.