

Poitrine de Bête Rousse rôtie, légumes d'automne

LA « BÊTE ROUSSE » EST UN JEUNE SANGLIER DE MOINS D'UN AN, D'ENVIRON 20 KG DONT LA VIANDE EST TENDRE ET APPRÉCIÉE DES CONNAISSEURS. ELLE SERA MISE EN VALEUR PAR UNE PURÉE DE CÉLERI, TROMPETTES DE LA MORT, CHÂTAIGNES, SALSIFIS ET CHOUX DE BRUXELLES.

Marché pour 6 personnes

- ✗ 2 carrés de côtes,
- ✗ 1/2 boule de céleri rave,
- ✗ 500 g de châtaignes étuvées sous vide,
- ✗ 500 g de choux de Bruxelles,
- ✗ 1 botte de salsifis,
- ✗ trompettes de la mort séchées.

PRÉPARATION

▶ Prélevez les 2 carrés de la bête rousse (environ 2kg par carré, soit 3 petites côtes par personne).

MISE EN ŒUVRE

▶ Dégagez soigneusement les petites côtes en dénudant les os des côtes (on procède comme pour un carré d'agneau, on ne sépare pas les côtes).

Réservez.

▶ Confectionnez la purée de céleri avec :

- ✗ 1/2 céleri rave, ✗ 50 g de beurre, ✗ 10 cl de crème, ✗ sel, poivre.
- ▶ Les châtaignes sont simplement réchauffées dans un peu de bouillon de poule additionné de jus de viande.
- ▶ Coupez les choux de Bruxelles en deux dans la longueur et faites-les revenir dans un peu de beurre dans une petite casserole ; couvrez et ajoutez un peu de bouillon de poule si nécessaire pour finir la cuisson à très petit feu.
- ▶ Épluchez les salsifis (comme des carottes), taillez-les en tronçons biseautés ; procédez comme pour les choux de Bruxelles : faites revenir



dans un peu de beurre, dès la première coloration ajoutez un peu de bouillon, couvrez et finissez la cuisson à feu très doux.

▶ Faire rôtir la viande salée et poivrée sur toutes ses faces, juste pour la coloration : finissez la cuisson au four (180°) 20 à 30 mn, n'oubliez pas que la bête est jeune, sa viande tendre doit être cuite à peine plus qu'à point.

PRÉSENTATION

▶ Dressez la purée de céleri au milieu de votre assiette (dans un cercle) et les légumes tout autour, enfin coupez les carrés en côtes et disposez 3 petites côtes sur la purée ; terminez par un cordon de jus de cuisson.

Une recette de Sébastien Folz, chef de cuisine,
Restaurant Bio le Croque-Chou

▶ 13670 Verquières - Tél : 04 90 95 18 55 - www.le-croque-chou.fr