

Rôti de biche aux noix basse température, purée d'oignon et sauce diable

Les fêtes approchent doucement: il faut déjà commencer à réfléchir à vos menus de fin d'année. Voici une recette basse température sans difficulté technique où la biche a la vedette. Une petite sauce diable pour relever le tout et le croquant des noix font de ce plat un met de fête que vous pouvez servir avec fierté à votre table de Noël!



Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection ["Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1"](#) , ["Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2"](#) , ["Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3"](#) et enfin ["Ma cuisine basse température-Tome 4"](#). Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- [Pour le Tome 1, cliquez ici](#)
- [Pour le Tome 2, cliquez ici](#)
- [Pour le Tome 3, cliquez ici](#)

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.

Pour plus de renseignements sur la cuisine basse température cliquez [ici](#).



Rôti de biche aux noix basse température, purée d'oignon et sauce diable

Ingrédients: Pour 5 personnes

- un rôti de biche de 900 g (comptez 180 g par personne)
- un peu de coulis de tomate
- une feuille de laurier

Pour les noix caramélisées

- 50 g de noix
- piment d'Espelette
- sel
- sirop d'érable

Confit d'oignon

- 400 g d'oignons

Pour la chapelure croustillante aux noix

- 50 g de noix hachées
- 70 g de chapelure
- 1 g de fleur de sel
- 40 g de beurre

Pour la sauce

- 50 g d'échalotes ciselées
- une petite gousse d'ail épluchée et écrasée
- une feuille de laurier
- 5 cl de vinaigre de xéres
- 5 g de grains de poivre
- 30 g de coulis de tomate maison (pour la recette de la sauce tomate facile à réaliser cliquez [ici](#))
- 3 dl de fond de veau

Pour la garniture

- deux petites tomates épépinées et coupées en petits dés (à déposer sur la sauce lors du dressage)
- quelques tranches de lard fines (une tranche par personne)

Matériel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.



[FoodSaver V2860-I Machine Sous Vide avec Compartiment de Rangement pour Rouleau et Cutter et 3 Vitesses d'Aspiration, Inclus Sacs de Mise sous Vide Assortis](#)

- Ou pour ceux d'entre vous qui sont intéressés par l'achat d'une sous videuse à cloche de bien meilleure qualité (et qui vous permettra aussi de mettre des liquides sous vide) je vous conseille l'achat de la [Home de Multivac](#). Vous la trouverez en cliquant [ici](#) et profitez d'une réduction de **50 euros** sur votre achat en utilisant le code promo **"Gourmantissimes50"**



Home de Multivac

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:



[Aicok Cuiseur Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir](#)

Préparation

Les noix caramélisées

Vous trouverez la recette complète en cliquant [ici](#). Suivez la recette mais remplacez les noix de pécan par des noix classiques. En voici un petit résumé:

- Mélangez les noix, le sirop d'érable, le sel et le piment d'Espelette. Étalez les tout sur un silpat et passez les noix au four à 120° pendant environ 25 mn.



Mélangez les noix au sirop,
sel et poivre



Cuire les noix au four

La purée d'oignon

- Vous pouvez la préparer classiquement en faisant revenir doucement les oignons émincés avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre. Mais il existe un moyen plus facile d'en réaliser sans avoir à en surveiller la cuisson ni jamais les brûler. Pour la recette cliquez [ici](#).



Confit d'oignon

Pour la chapelure croustillante aux noix

- Mixez les noix.



Mixez les noix

- Ajoutez la chapelure, le sel et le beurre pommade aux noix. Mélangez bien.



Ajoutez la chapelure, le sel, le beurre pommade aux

noix

- Posez le mélange sur un papier cuisson; posez une autre feuille par dessus et abaissez à une épaisseur de 4 mm. Mettre au frigo.



Posez le mélange sur un papier cuisson



Puis posez une autre feuille par dessus et abaissez à une épaisseur de 4 mm

Cuisson de la viande

- Badigeonnez le rôti avec **un peu** de coulis tomate et posez une feuille de laurier dessus. Disposez-le sur l'extrémité d'un morceau de film alimentaire et réalisez un boudin bien serré.



Badigeonnez le rôti avec un peu de coulis tomate et posez une feuille de laurier dessus



Réalisez un boudin bien serré

- Mettez le rôti sous vide. Cuire basse température à 58° pendant 30 mn ou à 55° si vous désirez une viande bien saignante.



Mettre le rôti sous vide

Pendant le temps de cuisson du rôti préparez la sauce diable

- Dans une casserole faites revenir les échalotes, l'ail, la feuille de laurier, le vinaigre de xérès et le poivre. Faites réduire le liquide aux 3/4. Rajoutez alors le fond de veau et le coulis de tomate. Laissez mijoter la sauce encore 5 à 10 mn pour la faire réduire d'un quart.



Rajoutez alors le fond de veau et le coulis de tomate

- Mixez la sauce après en avoir ôté le laurier. Réservez au chaud.



Mixez la sauce

La garniture:

- Coupez les deux petites tomates en petits dés.



Coupez les tomates en petits dés

- Dans une poêle faire revenir les tranches de lard: elles doivent devenir bien dorées. Réservez à température ambiante les tranches, qui en refroidissant vont devenir croustillantes. Si ce n'est pas le cas c'est qu'elles ne sont pas assez cuites.



Faire dorer les tranches de lard

Finition

- Coupez le rôti de biche en tranches épaisses d'environ 180 g chacune.



Coupez le rôti de biche en tranches épaisses d'environ 180 g chacune

- Déposez un peu de chapelure aux noix sur chaque tranche. Passez les tranches au grill pour faire blondir la chapelure et la rendre croustillante.



Déposez un peu de chapelure aux noix sur chaque tranche

Dressage

- Déposez un rond de sauce et disposez une tranche de rôti dessus. Saupoudrez de dés de tomate. Puis posez une cuillerée de purée d'oignon à côté de la tranche de rôti. Ajoutez quelques noix caramélisées et disposez les chips de lard. Je sers ce plat accompagné de pommes de terre croustifondantes réalisées selon la recette originale de Thierry Marx (pour la recette cliquez [ici](#)).



Rôti de biche aux noix basse température, purée d'oignon et sauce diable



Rôti de biche aux noix basse température, purée d'oignon et sauce diable



Rôti de biche aux noix basse température, purée d'oignon et sauce diable