

Photographie d’illustration fournie

FICHE RECETTE / CRÉATION

Pavé de biche, sauce à l’orange et purée de potiron

La finesse de la biche rencontre une sauce à l’orange, subtilement relevée de genièvre. Une purée de potiron rôti au beurre noisette apporte sa douceur et une texture veloutée. Une assiette généreuse pour les repas d’automne et d’hiver, du déjeuner dominical au dîner de fête.

Ingrédients • 4 personnes

Les pavés

- 4 pavés de filet de biche de 170 g, parés (environ 3 cm d’épaisseur)
- 10 ml d’huile de colza
- 15 g de beurre doux
- 2 brins de thym

La sauce à l’orange

- 2 à 3 oranges : 200 ml de jus et le zeste de ½ orange, non traitée
- 1 échalote (40 g)
- 200 ml de fond de gibier peu salé, prêt à l’emploi ou reconstitué
- 4 baies de genièvre alimentaires
- 15 ml de vinaigre de cidre
- 5 g de miel doux
- 20 g de beurre : 5 g + 15 g froids
- 50 ml d’eau + 500 ml pour les zestes

La purée

- 1 kg de potiron, poids net épluché et épépiné
- 10 ml d’huile de colza
- 30 g de beurre doux
- 60 ml de crème liquide entière
- 1 pincée de muscade râpée

Sel fin et poivre du moulin pour les trois préparations.

Informations pratiques

Préparation env. 35 min actives
Cuisson env. 45 min, en parallèle
Repos / marinade 5 min / aucune
Total estimé env. 1 h 10
Niveau / coût intermédiaire / élevé
Saison automne et hiver

Préparation

1. **Rôtissez le potiron.** Préchauffez le four à **200 °C, chaleur tournante**. Coupez le potiron en cubes de 2 à 3 cm. Huilez, salez ; étalez en une couche. Cuisez **30 à 35 min**, en remuant à mi-cuisson : la chair doit être tendre et les bords dorés.
2. **Préparez l’orange.** Pendant la cuisson, lavez les oranges. Taillez le zeste de ½ orange en filaments, sans le blanc. Blanchissez **2 min** dans 500 ml d’eau bouillante ; égouttez. Pressez **200 ml de jus**. Ciselez l’échalote ; écrasez le genièvre.
3. **Réduisez la sauce.** Faites suer l’échalote dans **5 g de beurre, 2 min** à feu moyen-doux. Ajoutez le vinaigre, réduisez 30 s. Ajoutez jus, fond, miel et genièvre. Faites frémir **12 à 15 min**, jusqu’à 200 ml environ. Filtrez ; ajoutez les zestes.
4. **Cuisez les pavés.** Sortez le potiron ; réglez le four à **180 °C, chaleur tournante**. Épongez, salez les pavés. Saisissez dans l’huile à feu vif, **2 min par face**, puis sur les côtés. Baissez le feu ; ajoutez **15 g de beurre** et le thym, arrosez 1 min. Enfournez **5 à 10 min environ**, jusqu’à **71 °C à cœur** à la sonde ; prolongez si nécessaire.
5. **Mixez la purée.** Pendant cette cuisson, chauffez **30 g de beurre, 2 à 3 min**, jusqu’à une couleur ambrée. Hors du feu, ajoutez potiron et crème tiédie. Mixez ; ajoutez muscade, sel et poivre. Gardez couvert au bain-marie à **60 °C minimum**.
6. **Reposez et déglacez.** Laissez les pavés reposer **5 min** dans un plat propre, sous aluminium lâche ; poivrez. Retirez thym et graisse excédentaire. Déglacez la poêle avec **50 ml d’eau, 1 min**, en grattant les sucs.
7. **Montez la sauce.** Versez sucs et jus de repos dans la sauce. Faites frémir **1 à 2 min**. Hors du feu, incorporez les **15 g de beurre froid**. Salez, poivrez ; ne faites plus bouillir.
8. **Servez.** Dressez purée et pavés sur assiettes chaudes. Nappez en partie, répartissez les zestes et servez aussitôt.

Conseils & alternatives

Pavé de biche • orange • potiron rôti

Accompagnements & dressage

- Le plat est déjà généreux. Quelques **chicons braisés** apportent une amertume bienvenue ; des **pommes de terre vapeur** peuvent compléter le repas.
- Servez dans des assiettes claires et chaudes. Formez deux quenelles souples de purée et nappez partiellement la viande. Terminez avec les zestes.

Vins & boissons

- **Pinot noir sec, fruité, peu boisé** : fraîcheur et tanins souples. Un vin belge de ce profil convient ; vérifiez le style de la cuvée.
- **Bière ambrée belge peu amère** : notes maltées en écho au beurre noisette.
- **Sans alcool** : rooibos nature, tiède et non sucré, pour sa rondeur.

Variantes

- **Butternut** : remplacez le potiron par **1 kg de chair nette**. Cuisez 30 à 40 min à 200 °C ; la purée sera plus dense.
- **Croquant** : torréfiez **20 g de noisettes, 5 à 7 min à 160 °C**. Concassez-les sur la purée. Cette finition n’apparaît pas sur la photo fournie.
- **Sans genièvre** : supprimez les quatre baies, sans modifier les autres quantités.

Astuces

- Choisissez des pavés d’épaisseur régulière. Un fond peu salé évite de trop concentrer le sel pendant la réduction.
- Potiron encore aqueux : desséchez la chair en casserole avant d’ajouter beurre et crème.
- Évitez la partie blanche de l’orange et un beurre noirci, sources d’amertume.
- Sauce trop épaisse : ajoutez un peu d’eau chaude. Trop fluide : réduisez-la **avant** d’incorporer le beurre froid.

Produits à privilégier

- Potiron, beurre, crème et miel de producteurs hainuyers, selon disponibilité. Pour la biche, demandez au boucher une provenance et une traçabilité précises ; un achat local ne garantit pas une origine hainuyère. Les oranges sont un ingrédient d’importation.

Conservation & matériel

- **Restes** : refroidissez rapidement et réfrigérez dans les **2 h, à 4 °C maximum**, en contenants séparés. Consommez sous **24 à 48 h** ; réchauffez une seule fois, à cœur.
- **Matériel** : grande plaque, poêle de 28 à 30 cm allant au four, sonde, casseroles, mixeur plongeant, passoire fine et bain-marie.

Note éditoriale

Création proposée pour HTDG. Temps indicatifs : contrôlez la viande à la sonde. Le repère de 71 °C suit FoodSafety.gov pour les cervidés. La photo fournie montre une viande rosée, plus saignante que la cuisson retenue ; elle ne constitue pas un repère de cuisson.

Sources : FoodSafety.gov, températures internes minimales ; AFSCA, brochure consommateurs 2024 et « Conserver les restes ? ». Références détaillées dans le texte éditorial joint.

Province de Hainaut | HAINAUT DÉVELOPPEMENT

Une initiative de la Province de Hainaut – Hainaut Développement

www.hainaut-terredegouts.be

HAINAUT TERRE DE GOÛTS