

**Dos de Marcassin en double cuisson,**

**Fumé aux herbes des Gras.**

**Jus de venaison en réduction d'épine vinette.**

**Poires pochées et rôties, carottes bio d'Hervé en deux versions. Rosace de pomme de Terre.**



### Ingrédients :

*Pour 8 personnes*

- 1 .....*Dos de marcassin de environ 3 kg avec os.*
- PM.....*Garniture aromatique*
- ½ l.....*Vin rouge*
- 25 g.....*Épine vinette*
- PM.....*Herbes des Gras*
- 4.....*Petites poires*
- 250 g.....*Petites carotte bio*
- 4 .....*Pommes de terre*

*Désosser le dos en réservant les deux filets pour le pâté en croûte. Les dégraisser et dénervé. Les rouler en contrainte dans un papier film.*

*Puis les mettre en sac sous vide. Les cuire à 65°C pendant 15 minutes (en fonction de la taille du filet). Les plonger dans l'eau froide pour stopper la cuisson. Réserver au frais.*

*Concasser les os du « bateau », le marquer fortement avec toutes les parures des dos. Sincer, flamber cognac et mouiller vin rouge et eau. Garniture aromatique et aromates.*

*Faire cuire.*

*Préparer les légumes. Réserver 8 belle carottes et les autres les mettre à cuire pour les rôtir. Une fois fini les mixer au Thermomix. Réserver dans une poche.*

*Eplucher les pommes de terre et les tailler en rosace avec la machine.  
Filmer et tirer au vide.*

*Les tailler en disque de 1.5 cm d'épaisseur, et les cuire au beurre.*

*Glacer les carottes, tailler une petite assise et un plateau sur le dessus.  
Mettre des « ponpons » de carotte rôties. Caraméliser les demis poire  
pochés dans du beurre et un peu de sucre.*

*Passer le fond de marcassin, le mettre à réduire à glace et y ajouter à  
mi-réduction un hachis d'épine vinette.*

*Déballer les dos et les marquer dans un beurre aromatisé très chaud, sur  
chaque face, placer dans un fumoir et laisser agir 2/3 minutes. Refaire  
une petite réaction de Maillard.*

*Dresser harmonieusement.*