**Steak de biche, frites de légumes et fruits d'automne**

**concentré de tomates  
vin de Madère  
truffe  
beurre  
panais  
pâte filo  
steak de biche  
canneberges  
sucre  
fruits de la forêt**

**échalotes  
ail  
champignons des châtaignes  
3 types de carottes  
sel et poivre  
thym séché  
poudre de laurier  
farine fluide  
fond de veau**

**Sauce Madère et truffe :** faites revenir dans un peu de beurre des échalotes finement hachées, de l'ail écrasé, des champignons marrons tranchés et des carottes très finement hachées. Ajoutez du poivre, du sel, du thym séché et du laurier en poudre. Saupoudrer de farine et arrosez de fond de veau. Incorporez la purée de tomates. Laissez mijoter pendant une dizaine de minutes. Mélangez la sauce et passez au tamis. Ajoutez maintenant un peu de vin de Madère, de la truffe finement hachée et brièvement frite et du jus de truffe. Laissez bouillir un moment. Laissez la sauce briller avec l'ajout d'un peu de beurre froid.

**Les chips de légumes :** achetez un assortiment de carottes jaunes, violettes et normales. Les deux premiers sont sur les étagères avec les "légumes oubliés". Coupez toutes sortes de carottes et un panais sous forme de chips ordinaires, donc aussi longues et aussi épaisses.

Faites-les frire dans l'huile, comme des frites normales, deux fois. D'abord à basse température (150°C). Laissez refroidir à température ambiante, puis une seconde fois à température plus élevée (175°C). Saupoudrez de sel avant de servir.

Faites frire **les steaks** comme un steak normal avec la "cuisson" souhaitée et laissez-les couverts pendant quelques minutes avant de les couper et de les servir.

**Pour les calices :** faites une confiture à partir des canneberges avec un peu de sucre. Découpez les feuilles de pâte filo en triangles. Prenez de petits pots en verre et beurrez-les. Beurrez également les feuilles de pâte filo et pressez-les dans les moules en deux couches. Placez-les dans un four préchauffé à 185°C pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retirez-les avec précaution des bols et placez-les sur une assiette recouverte de papier absorbant. Laissez refroidir complètement avant de l'utiliser. Remplissez-les dans l'assiette avec un fond de confiture d'airelles chaude et terminez avec des fruits d'automne froids.

**Dans l'assiette** : un morceau de steak de biche pré-coupé, recouvert d'un peu de sauce et fini avec de la truffe, un tas de frites de légumes et un calice.