

Gigue de chevreuil grand veneur

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

- 1 gigue de chevreuil bardée de 2 kgs
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel et poivre.

Pour la marinade :

- Un petit verre de cognac (2,5 cl)
- 10 cl d'huile d'olive

Pour la sauce :

- 90 g de beurre
- 1 oignon
- 4 échalotes
- 100 g de jambon cru
- 1 brin de thym
- 2 feuilles de laurier
- 4 cuillères à soupe de vinaigre
- 25 cl de bon vin rouge
- 10 cl de bouillon de viande
- 1 cuillerée à soupe de farine
- 1 cuillerée à soupe de gelée de groseilles

1 - La veille de la préparation mettre la gigue à macérer dans un plat . Dans un bol mélanger le cognac, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Arroser la gigue, la mettre au frais et la retourner de temps en temps .

2 – Le lendemain, allumer le four th 8 (250°). Arroser la gigue avec l'huile d'olive et la faire cuire 20 mn, puis régler le four th 7 (220°). Retourner la gigue et l'arroser fréquemment avec

son jus et la marinade. Poursuivre la cuisson 40mn. Saler et poivrer 5 mn avant la fin de la cuisson.

3 – Préparation de la sauce . Eplucher et hacher l'oignon et les échalotes. Couper le jambon en petits dés. Faire fondre 70 g de beurre dans une casserole et y faire dorer le jambon avec l'oignon et les échalotes. Mouiller avec le vinaigre, ajouter le thym et le laurier puis faire réduire de moitié. Ajouter le vin et le bouillon et laisser cuire 10 mn à petit feu sans couvrir. Ajouter enfin le jus de la gigue après l'avoir dégraissé. Laisser cuire 5 mn et passer au chinois . Dans une assiette mélanger le beurre restant avec la farine et délayer avec un peu de sauce puis verser le tout dans la casserole. Faire épaissir sur feu doux en remuant et incorporer la gelée de groseilles. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire). Peut être servi avec une purée de cèleri, châtaignes ou pommes de terre vapeur. Vin conseillé sur la recette d'origine = gevreys-chambertin.