

La Marmite de Claude

GIGUE DE CHEVREUIL MARINEE

INGREDIENTS (pour 6/ 8 personnes)

*1 gigue de chevreuil
70 g de beurre
beurre pour le plat
Pour la marinade :
1 l de vin rouge
3 c. à soupe de cognac
1 bouquet garni
3 échalotes
1 oignon piqué d'un clou de girofle
3 gousses d'ail
2 carottes
6 baies de genièvre
3 c. à soupe d'huile
poivre en grains, sel*

RECETTE

Deux jours à l'avance, disposer la gigue de chevreuil dans un grand sachet en plastique alimentaire, ajouter les légumes pelés et émincés, puis tous les autres ingrédients de la marinade, en terminant par le vin rouge.

Laisser macérer durant 48 heures, en prenant bien soin de retourner le sachet de viande de temps à autre, pour que la chair s'imprègne bien de la marinade.

Préchauffer le four à (210°C).

Le jour même : déposer la gigue égouttée (réserver la marinade pour la sauce) dans un plat graissé avec du beurre, saler légèrement et enfourner pour 2 heures en arrosant tous les quarts d'heure avec le jus de cuisson.

Après cuisson, garder la gigue au chaud. Verser la marinade dans le plat, déglacer sur feu vif et laisser réduire de moitié sur feu doux. Filtrer.

Incorporer ensuite les 60 g de beurre restant en fouettant.

Servir cette sauce à part.

Dresser la gigue dans un grand plat de service.

Servir avec les légumes de votre choix.