



(Source : le blog de Tartine Jeanne
<http://tartine-jeanne.over-blog.com>)



Rôti de chevreuil

👉 à commencer la veille
au minimum

Ingrédients pour quatre personnes :

- 1,7 à 2 kg de gigue de chevreuil désossée, ou de filet.
- 8 fines tranches de poitrine fumée
- 1 gros oignon
- 1,5 à 2 L de vin rouge
- 3 carottes épluchées et coupées en tronçons
- 1 gros oignon pelé et coupé en quartiers
- 4 gousses d'ail pelées
- 4 feuilles de laurier
- 1 branche de thym
- 1 branche de romarin
- 3 clous de girofle
- 1 cuillère à café de baies de genièvre
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 grosse noix de beurre
- 1 cuillère à soupe de gelée de raisins
- 1 petit verre d'Armagnac
- 1 cuillère à soupe de Maizena
- 1 petite brique de crème liquide entière

Préparation :

La marinade, la veille

Dans un contenant large et un peu profond, versez le vin rouge, ajoutez 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, les carottes, les quartiers d'oignon dans lesquels vous aurez piqué les clous de girofle, les échalotes, le thym, le romarin, les baies de genièvre et les feuilles de laurier. Plongez-y la gigue de chevreuil en prenant soin qu'elle soit totalement recouverte de marinade.

Laissez mariner 24 heures à 3 jours dans un endroit relativement frais.

Préparation

Après le temps de marinade, sortez la gigue et découpez-la de sorte à récupérer toute la viande et se débarrasser des os. Constituez un rôti avec des morceaux et bardez-le assez serré avec les tranches de poitrine fumée. Ficelez à l'aide de ficelle alimentaire. Préchauffez le four à 250°C. Dans une cocotte faites fondre le beurre dans le reste d'huile d'olive. Saisissez le rôti de tous côtés. Versez l'Armagnac sur la viande flambez. Lorsque le rôti est flambé versez un fond de marinade sur la viande. Couvrez la cocotte et placez au four. Laissez cuire à pleine chaleur pendant 15 à 20 minutes (pour une viande rosée, comptez 25 à 30 minutes pour une viande cuite à point) en retournant le rôti à mi-cuisson.

La sauce

Sortez la cocotte du four. Retirez la viande. Placez la cocotte sur feu moyen. Déglacez le fond avec un peu de marinade. Diluez la fécule de maïs dans un peu de marinade et ajoutez dans la cocotte. Remuez le tout vivement puis ajoutez la gelée de raisin. Laissez l'ensemble se dissoudre en remuant à l'aide d'un fouet. Lorsque la sauce épaissit, ajoutez la crème liquide. Laissez chauffer quelques minutes et réservez au chaud.

Coupez le rôti et placez les tranches les unes contre les autres dans la cocotte, refermez le couvercle et replacez dans le four éteint pendant 5 minutes. Cela permettra à la viande de ne pas être servie froide. Vous pouvez servir avec une poêlée de riz et champignons.

Suggestion de vin : Bourgogne Aoxe-Corton