

## Cuisine

# Rôti de chevreuil à la crème

**Préparation :** 40 minutes  
**Cuisson sauce :** 1 heure 30,  
**viande :** 30 minutes par kg  
(thermostat 7 - 240C)  
Faire mariner 1 ou 2 jours  
**Pour 10 à 12 personnes :**  
1 gigue de chevreuil parée et lardée, de 3 kg environ, 50 gr de beurre

### **Marinade :**

1 bouteille de vin blanc, 2 cuillères à café de sucre, 1 verre de vinaigre d'alcool, 2 carottes, 2 oignons, 2 clous de girofle, 1 cuillère à soupe de grains écrasés de poivre et genièvre, 1 bouquet garni, sel, poivre.

### **Sauce :**

40 g de beurre, 2 cuillères à soupe de farine, 1/2 litre de fumet de chevreuil fait avec la marinade, 2 dl de crème fraîche, 3 cuillères à soupe de gelée de groseilles.

\* Dans un récipient, mélangez tous les ingrédients de la marinade et placez-y la gigue en la recouvrant et en la retournant de temps en temps. Mettez au frais.

\* Epongez soigneusement la gigue. Préparez le fumet en faisant réduire 3/4 de litre de marinade avec 1/4 de litre d'eau à feu très doux et couvert pendant 1 h 30 en-



viron. Filtrez, réservez 1/2 litre de fumet pour la sauce. Faites cuire la gigue de chevreuil beurrée dans un plat allant au four avec un verre de fumet. Arrosez-la de temps en temps en cours de cuisson.

\* Préparez la sauce : dans le beurre fondue, ajoutez la farine et faites-la roussir à feu très doux. Mouillez alors avec le fumet, mélangez, ajoutez la crème fraîche et laissez cuire 2 ou 3 minutes en remuant. Rectifiez l'assaisonnement puis incorporez la gelée de groseilles, mélangez.

\* Présentez la gigue découpée en tranches napées d'un peu de sauce. Servez la sauce en saucière.

\* Vous pouvez accompagner cette gigue de pommes de terre sautées, de flageolets ou de marrons.

## Dessert

# Crème mousseuse à l'orange

**Préparation :** 30 minutes  
**Cuisson :** 5 minutes

### **Pour 4 ou 5 personnes :**

4 oranges, 1/2 citron, 100 g de sucre en poudre, 1 cuillère à soupe de maïzena, 2 cuillères à soupe



de liqueur d'orange (ou d'armagnac), 2 oeufs.

- Pressez les oranges et filtrez le jus recueilli (1/4 de litre). Extrayez le jus du demi-citron et mélangez-le au jus d'orange.

- Cassez les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, travaillez les jaunes d'oeufs, le sucre et la maïzena. Ajoutez peu à peu le jus d'orange.

- Versez dans une casserole et faites bouillir sur feu doux en remuant sans arrêt.

- Hors du feu, ajoutez la liqueur, puis versez la crème bouillante sur les blancs d'oeufs battus en neige très ferme.

- Battez vivement la crème et versez-la dans des coupes que vous mettez une heure au réfrigérateur. Servez très frais.