

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 lar-
dée, de 3 kg environ, 50 gr de beur-
re

Marinade :

1 bouteille de vin blanc, 2 cuillerées à café de sucre, 1 verre de vi-
naigre d'alcool, 2 carottes, 2 oï-
gnons, 2 clous de girofle, 1 cuille-
rée à soupe de grains écrasés de
poivre et genièvre, 1 bouquet gar-
ni, sel, poivre.

Sauce :

40 g de beurre, 2 cuillerées à sou-
pe de farine, 1/2 litre de fumet de
chevreuil fait avec la marinade,
2 dl de crème fraîche, 3 cuillerée 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 fondu, ajoutez la farine et faites-la rôtir 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.

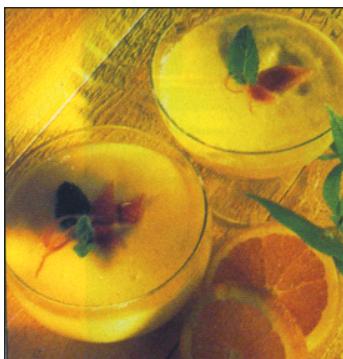
Dessert

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 cuillerée à soupe
de maïzena, 2 cuillerées à soupe



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

- 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 œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, travaillez les jaunes d'œufs, 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'œufs battus en neige très ferme.

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