



Bon appétit !

Cuissot de chevreuil au four

par Michèle et Philippe Dumont

Ingrédients:

- 1 cuissot de chevreuil d'env 1,7 kg
- 150 g de lardons fumés
- 1 cuillère à soupe de sel
- 1 cuillère à café de baies de genièvre écrasées
- condiments
- cognac
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 2 dl de vin rouge
- 2 dl de sauce liée
- 2 dl de demi-crème aigre
- 1 cube de bouillon
- lait
- 1 petite branche de sapin (*ou brisée*)



Préparation:

- désosser le cuissot de chevreuil
- enlever la peau
- mettre dans un plat et couvrir avec le lait
- ajouter la petite branche de sapin
- laisser poser au frais pendant 24 heures
- sortir le gigot du lait et bien l'éponger avec du papier ménager
- jeter le lait
- bien mélanger le sel et les baies de genièvre écrasées
- enduire le gigot de toutes parts avec ce mélange
- déposer la viande dans un plat à mettre au four
- préchauffer le four à 220°C
- dans une petite casserole, faire chauffer l'huile et verser sur la viande
- poser le plat dans le four
- arroser de temps à autre avec l'huile
- après environ 20 minutes, lorsque la viande prend de la couleur, baisser la température du four à 180°C
- parsemer les lardons sur la viande après 30 minutes de cuisson en les laissant prendre de la couleur
- lorsque les lardons ont pris de la couleur, jeter l'huile du fond du plat
- verser le vin rouge sur la viande et le laisser réduire de moitié
- ajouter la sauce liée, remuer et arroser de temps en temps
- compter encore 30 minutes de cuisson
- ajouter la demi-crème aigre et donner un bouillon
- mettre un peu de cognac
- rectifier l'assaisonnement

Servez avec une purée de pommes-de-terre et des choux de Bruxelles

Bon appétit !

Michèle et Philippe