



Suggestion de présentation © Günter Menzl

Christophe Maechling a le plaisir de vous faire partager sa recette de :

Le Lardé de Gigot de Chevreuil

aux fines herbes

Pour 8 personnes
Préparation la veille : 30 mn
Cuisson : 1h 15 mn

Ingrédients :

- 2,4 kg de Lardé de Gigot de Chevreuil aux fines herbes (disponible au magasin)
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 vert de poireau
- 1 clou de girofle
- quelques baies de genièvre
- 1 c. à soupe de sauceline
- 1 feuille de laurier
- 2 litres de vin rouge
- 1 dl de Cognac
- Sel et poivre du moulin
- 1 cube de jus de veau lié

Suggestions

d'accompagnement :

- Spätzles au beurre sautés
- Poires tapées au vin
- Purée de céleri

Suggestions pour le vin :

- Côtes du Rhône village « cuvée prestige » 2008 (disponible au magasin)
- Bourgogne Hautes-Côtes-de Nuit
- Rouge d'Otrort

Préparation :

- La veille, marinez votre lardé de gigot de chevreuil aux fines herbes dans le vin rouge
- Ajoutez à la marinade la carotte et l'oignon coupés en dés ainsi que le vert d'un poireau coupé en lamelles, 1 clou de girofle, quelques baies de genièvre et une feuille de laurier
- Laissez mariner ainsi pendant 24 heures
- Le lendemain, sortez votre viande de la marinade, essuyez-la avec un linge propre et placez-la dans un plat creux allant au four
- Égouttez la garniture aromatique et essuyez-la avec un linge propre, ensuite placez-la tout autour de la viande
- Versez un filet d'huile de tournesol, salez et poivrez
- Préchauffez votre four à 220°C
- Enfournez la viande pendant 15 minutes
- Déglacez le lardé de gigot de chevreuil aux fines herbes avec le Cognac, et mouillez-le avec la marinade au vin rouge
- Réduisez le four à 180°C et laissez cuire pendant 1 heure
- Sortez le lardé de gigot de chevreuil aux fines herbes du four
- Versez le jus de cuisson au travers d'une passoire dans une petite casserole, rajoutez un cube de jus de veau lié et laissez réduire
- Pendant ce temps replacez la viande au four éteint pour attendrir les chairs
- Après réduction d'un tiers, liez la sauce avec de la sauceline
- Tranchez le lardé de gigot de chevreuil aux fines herbes avec un grand couteau de cuisine et dressez sur un plat en nappant la viande avec la sauce

Savoureusement Vôtre.