



GIGOT DE CHEVREUIL AU VOUVRAY

Ingrédients (6 personnes)

- | | |
|--|----------------------------------|
| - 1 gigot de chevreuil de 1.800 kg, | - 2 oignons, |
| - 100 g de lard, | - 75 g de beurre, |
| - ½ verre d'huile d'olive, | - ½ litre de Vouvray sec, |
| - 2 brins de thym, 1 feuille de laurier, | - 2 dl de crème fraîche, |
| - 2 carottes, | - sel, poivre, grains de poivre. |

Préparation

- Piquer la gigot de petits morceaux de lard. La badigeonner avec de l'huile d'olive puis la rouler dans le thym effeuillé, le laurier cassé, le poivre en grains, les oignons et les carottes en dés.
- La laisser reposer 12 heures au frais.
- Essuyer soigneusement la gigot et déposer les morceaux de légumes et d'aromates dans le fond d'un plat à rôtir beurré.
- Poser la gigot dessus, la parsemer de petits morceaux de beurre et verser le Vouvray dans le plat. Saler et poivrer.
- Faire cuire 45 minutes à four chaud (Th 7 – 210°C) en arrosant de temps en temps de son jus de cuisson.
- Poser la gigot sur un plat chaud. Hors du feu, ajouter peu à peu la crème au jus de cuisson préalablement passé au chinois, en battant sans arrêt.
- Servir en saucière.