

CUISSOT DE CHEVREUIL AU FOUR

Cours du 24 janvier 2018

Ingrédients

1 cuissot de chevreuil
60 g de beurre
Huile de tournesol, huile d'olive
4 échalotes
1 gousse d'ail
1 branche de thym
1 feuille de laurier
2 CS de miel



Préparation

1. Bien nettoyer de tout filament ou peau qui pourrait rester fixé à la viande, bien l'enduire de beurre et d'huile de tournesol ; saler, poivrer
2. Dans un bol, mélanger un ½ verre d'huile de tournesol, 1CS d'huile d'olive, 1 verre de vin blanc sec et fruité, 4 échalotes hachées, 1 gousse d'ail écrasée, 1 branche de thym, 1 feuille de laurier, 2 CS de miel
3. Beurrer un plat à gratin, déposer le cuissot et mettre au four préchauffé à 210° C
4. Réduire la température à 180°C et arroser régulièrement la viande de la préparation ci-dessus
5. Le liquide recueilli servira à arroser régulièrement la viande comme un gigot
6. En fin de cuisson (1 h pour un 1 cuissot de 2,5 kg) découper la viande comme pour un gigot
7. Arroser de la sauce récupérée dans le plat de cuisson