

Gigue de chevreuil, poêlée de champignons Et caramel au vinaigre

Préparation : 45 mn

Cuisson : 1 h 10

Ingrédients pour 6 personnes : 1 gigue de chevreuil de 1,5 à 2 kg – 200 g de sucre en poudre – 12,5 cl de vinaigre de Banyuls – 500 de champignons (girolles, cèpes, pleurotes) – 2 échalotes pelées et émincées – 1 gousse d'ail hachée – 20 cl à soupe d'huile d'olive – 75 cl de vin rouge – 1 carotte émincée – 1 oignon émincé – 15 cl de vinaigre de vin – 1 bouquet garni – 15 grains de poivre – Sel, poivre.

Pour la marinade, dans une casserole, faites chauffer 10 cl d'huile pour y faire revenir carotte et oignon, ajoutez 75 cl de vin rouge, le vinaigre de vin, le bouquet garni, les grains de poivre, portez à ébullition et laissez frémir 15 mn. Laissez refroidir puis placez la gigue dans la marinade et laissez mariner au réfrigérateur 2 Jours. Versez le sucre dans une casserole et faites cuire à feu moyen pour le faire fondre, remuez doucement jusqu'à cde qu'il prenne une couleur ambrée. Hors du feu, ajoutez le vinaigre de Banyuls chaud, remettez sur feu doux et remuez jusqu'à consistance sirupeuse. Préchauffez le four à 200°. Egouttez la gigue, placez-la dans un plat à four arrosez du sirop, enfournez et laissez cuire 1 h. Lavez et essuyez les champignons. Dans une sauteuse, versez 2 c. à soupe d'huile, ajoutez ail et échalotes, laissez suer 1 mn, ajoutez les champignons et faites sauter à feu vif, salez, poivrez et servez en accompagnement de la gigue.