

Gigue de chevreuil à l'orange

Pour 8 à 10 personnes.

1 gigue de 3 kg environ, 20 g de beurre.

Marinade : 2 dl de vinaigre, 2 dl de jus d'orange, 1 l d'eau, le zeste de 2 oranges, 1 oignon, 2 carottes, 1 grosse pincée de gingembre, 2 clous de girofle, sel, poivre, 1 c à soupe de Grand Marnier.

Sauce : 2 jaunes d'œufs, 1 c à soupe de marmelade d'oranges, le zeste de 1 orange.

Garniture : la chair de 3 oranges, 30 g de beurre.

La veille, préparer la marinade. Faire bouillir l'eau pendant 5 mn avec les autres ingrédients, et laisser refroidir, avant d'en mouiller la gigue.

Le lendemain, égoutter le chevreuil, le sécher et le mettre au four avec le beurre. Après 10 mn, arroser de la marinade, avec tous ses légumes et laisser cuire de 45 mn à 1 h, en arrosant de temps en temps.

Tenir la viande au chaud sur le plat de service, filtrer la sauce et la faire réduire de moitié. Vérifier l'assaisonnement.

Dans un bol, battre les jaunes d'œufs avec la marmelade, verser la sauce sur le mélange en tournant au fouet. Incorporer le zeste finement râpé de l'orange et laisser épaissir sur feu doux.

Couper en fines tranches les oranges dont on aura utilisé les zestes et les passer au beurre.

Servir la gigue nappée de sauce entourée de tranches d'oranges.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.