

Gigue de chevreuil aux choux de Bruxelles

Pour 6 personnes.

1 petite gigue de chevreuil. 1 kg 200 de choux de Bruxelles, 30 g de beurre. 100 g de gelée de groseille.
Marinade : 2 carottes, 2 oignons, 2 échalotes, 1 petite branche de céleri, 1 gousse d'ail, 2 c à soupe d'huile, quelques queues de persil, 1/2 l de vin rouge, 1 dl de vinaigre de vin, thym, laurier, 24 grains de poivre, 1 c à café de sel.

24 à 48 heures avant le repas, préparer la marinade : émincer finement les carottes, les oignons, les échalotes, la branche de céleri, la gousse d'ail. Les faire revenir dans l'huile avec les queues de persil. Mouiller avec le vin rouge, le vinaigre et ajouter les aromates (thym, laurier, 24 grains de poivre, 1 c à café de sel). Amener à ébullition et laisser cuire à petit feu pendant 1 heure. Laisser refroidir avant d'y mettre la gigue de chevreuil et laisser mariner de 24 à 48 heures.

Le jour du repas : mettre la gigue dans un grand plat allant au four. L'arroser de la marinade non passée et faire cuire à four chaud (15 mn par livre) en arrosant souvent. Nettoyer les choux de Bruxelles et les laisser cuire pendant 20 mn à grande eau bouillante salée. Les égoutter et les faire revenir légèrement dans le beurre chaud. Quand la viande est cuite, la tenir au chaud dans le plat de service chauffé et passer la sauce avec ses légumes au mixer. La verser dans une petite casserole et la réchauffer avec la gelée de groseille. Vérifier l'assaisonnement qui doit être assez relevé en poivre. Servir la gigue avec les choux et la sauce.



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.