

## Gigot chasseur

Préparation : 1 heure + marinade, cuisson : 1 heure.

Pour 6 personnes.

1 gigot d'un kilo et demi environ, 6 tartelettes salées, de la gelée de groseilles, 1 dl de crème.

Marinade : 2 c à soupe d'huile, une gousse d'ail, une échalote, deux oignons, une carotte, un verre à apéritif de vinaigre de vin, deux verres à vin de vin rouge, un verre à liqueur d'eau de vie, un clou de girofle, du sel, du poivre en grains, une rondelle de citron, quelques grains de genièvre.

Sauce: un bouquet garni, 50 g de beurre, 50 g de farine, un hachis d'échalotes, du persil, 3 tasses de bouillon instantané.

Faire revenir l'ail et l'échalote dans l'huile. Y ajouter le vinaigre, le vin, l'alcool et les aromates. Laisser mijoter une petite heure. Laisser refroidir complètement et en couvrir le gigot. Faire mariner au moins douze heures.

Retirer le gigot et le sécher avec un torchon propre. Badigeonner la viande d'huile et la dresser sur un plat à rôtir. Verser dans le fond du plat trois c à soupe de marinade. Mettre 10 minutes au four brûlant, puis diminuer la chaleur. Retourner la viande en cours de cuisson et la badigeonner avec de l'huile.

Pendant la cuisson du gigot, préparer la sauce. Faire réduire 2 verres de marinade de moitié. D'autre part, faire revenir le hachis d'échalotes dans du beurre, y ajouter la farine, mouiller avec la marinade réduite, le bouillon et incorporer le bouquet garni. Après une demi-heure, retirer du feu, crémier légèrement et ajouter du persil haché.

Au moment de servir, dresser le gigot légèrement nappé. Entourer de tartelettes remplies de gelée de groseilles et servir la sauce en saucière.



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.