

## Recette Gigot Mouflon ( ou Sanglier ou Chevreuil )



### Marinade :

-1 litre de vin ( Rouge ou Rosé ou Blanc) selon ses goûts. (Préférence Perso : Rosé ou Blanc ).Le vin rouge accentue le goût fort du Gibier .

- 2 gros oignons hachés
- 3 gousses d'ail pelés et hachés + gousses d'ail pelés entiers pour piquer le gigot(ou épaule)
- -2 grosses carottes coupées en rondelles
- - Bouquet garni ( Thym, Laurier ) ou 2 cuillères à soupe d' Herbes de Provence
- - 10 baies de Genièvre
- -8 morceaux de sucre
- -2 cuillères à soupe de gelée de groseille
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomate
- sel et poivre

- huile d'olive ou tournesol (selon ses goûts)
- 3 tranches moyennes de ventrèches (ou 3 tranches moyennes lards, ou fines tranches de jambon de montagne) selon ses goûts.

-Mettre le gigot (ou épaule) congelé dans un grand plat à four.

-A part, dans un saladier , mélanger le vin de son choix, les carottes, les oignons, les gousses d'ail, le bouquet garni( ou herbes de Provence) , les baies de genièvre, sel et poivre.

-Verser ce mélange sur le gigot (ou épaule).

-Recouvrir d'un linge et laisser mariner toute une nuit, dans un endroit frais, (pas au Frigo, sinon, le gigot (ou épaule) aura du mal à se décongeler et ne précuira pas dans le mélange de vin et de légumes. Cela permet une cuisson plus rapide).

-Le lendemain, séparer le gigot (ou épaule) de l'ensemble du vin+ légumes.

-Mettre de côté le vin+légumes pour la sauce.

-Préchauffer le four à 210°C .

-Pendant ce temps, mettre de l'huile (ou tournesol) au fond du plat à four.

-Badigeonner le gigot(ou épaule) d'huile d'olive(ou tournesol) , piquer d'ail pelés entiers le gigot( ou épaule), saler, poivrer.

-Déposer le gigot(ou épaule) dans le plat à four.

-Recouvrir le gigot (ou épaule) de tranches moyennes ventrèches (ou lards ou jambon de montagne), saler, poivrer.

-Recouvrir d'une feuille d'aluminium ( pour que la cuisson soit plus rapide).

-Et cuire pendant 1h30 au four à 210°C .

Vérifier la cuisson de temps en temps, en plantant un couteau dans le gigot ( ou épaule). Il faut qu'il sorte beaucoup de jus ...

La Sauce :

- Pendant ce temps, préparer la sauce.
- Passer les légumes dans un Robot ( penser à enlever le bouquet garni( branches thym+laurier), si vous avez choisi les herbes de Provence, vous pouvez les laisser).
- Mettre le tout dans une casserole, ajouter les 8 morceaux de sucre + 2 cuillères à soupe de gelée de groseille + 2 cuillères à soupe de concentré de tomate.
- Laisser cuire à feu doux l'ensemble en mélangeant de temps en temps,pour éviter qu'elle brûle.. Il faut que la sauce diminue de moitié et devienne brune foncé.
- Laisser refroidir. Réchauffer la sauce au moment de servir avec le Gigot (ou épaule).

Idées d'accompagnement :Vous pouvez servir le gigot (ou épaule) accompagné avec des haricots verts ou pommes noisette ou des champignons passés à la poêle avec des pommes de terre coupés en cubes persillés( ail + Persil) ... Selon vos goûts ...

**BON APPETIT !**