

## Gigue de biche sauce crème-Cognac-Porto

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 1 h 30 min.**

### **Ingrédients:**

- 800 g de gigue de biche
- Quelques tranches de bardes de lard
- 250 g de champignons de Paris
- Laurier
- Beurre
- Sel
- Poivre

### **Pour la sauce :**

- 5 cl de Cognac
- 10 cl de Porto rouge
- 10 cl de crème fraîche
- Sel
- Poivre
- Le jus de cuisson de la gigue

### **Recette:**

- Préchauffez le four à 180-200°C.
- Bardez la gigue de biche avec le lard et ficelez-la convenablement.
- Assaisonnez de sel et de poivre ainsi que de quelques feuilles de laurier. Ajoutez quelques morceaux de beurre.
- Placez le tout au four 1 heure 15 minutes.
- Lorsque le temps est écoulé, récupérez le jus de cuisson de la gigue et replacez-la de nouveau 15 minutes au four.
- Dans un poêle, faites revenir les champignons. Lorsqu'ils sont cuits, ajoutez-les à la gigue dans le four.
- Déglacez ensuite la poêle avec le porto et le cognac.
- Laissez cuire 1 minute à feu moyen. Ajoutez-y le jus de cuisson et portez à ébullition.
- Ajoutez ensuite la crème fraîche et poursuivez la cuisson le temps d'obtenir une sauce épaisse.
- Délayez la gelée de groseille dans la sauce et rectifiez l'assaisonnement.
- Découpez la gigue en tranches et servez-les nappées de sauce et de champignons.

### **Boisson:**

Un vin rouge corsé : un Graves ou un Saint-Julien.