

# CHEVREUIL RÔTI À L'ORANGE ET AUX ÉPICES



## Ingédients pour 64 personnes

### Pour le chevreuil rôti

- 1 cuisseau de chevreuil de 1,5 kg
- 2 oranges
- 2 bâtons de cannelle
- 5 clous de girofle
- 1 c à c. de baies de genièvre
- 1 étoile badiane
- 50 g de beurre
- Sel et poivre



### Pour les échalotes confites

- 8 échalotes de taille moyenne
- 25 g de beurre
- 1 c à s. e sucre roux
- 3 c. à s. de vinaigre balsamique
- Sel et poivre



## Déroulement de la recette



### Pour le chevreuil rôti

Rincer et sécher les oranges puis les couper chacune en 8 quartiers.

Désosser le cuisset de chevreuil. Le faire dorer dans une poêle avec une noix de beurre, environ 3 minutes sur chaque face. Déposer la viande dans un plat, la recouvrir du reste de beurre tranché grossièrement puis ajouter les épices et les morceaux d'orange.

Faire cuire dans un four préchauffé à 110°C, pour 1H30 de cuisson environ. Le chevreuil doit atteindre 60° maximum à cœur.



### Pour les échalotes confites

Eplucher les échalotes et les faire revenir entières dans une casserole à feu vif avec du beurre. Remuer sans cesse.

Ajouter une c. à s. de sucre et le vinaigre balsamique. Bien mélanger puis faire caraméliser à feu doux. Recouvrir d'eau aux 2/3 et poursuivre la cuisson jusqu'à évaporation complète.



### Pour le service

A la sortir du four, déposer le chevreuil sur une planche à découper et le laisser reposer quelques minutes recouvertes de papier aluminium.

Récupérer le jus du plat puis réserver la garniture au chaud avec les échalotes confites.

Faire réduire le jus du plat dans une casserole et y ajouter 10 g de beurre pour le monter.

Découper la viande en tranches puis la servir avec les quartiers d'orange et les échalotes confites. Proposer le jus dans une saucière.

*Ce plat se mariera parfaitement avec  
une embeurrée de chou vert*