

Cuissot d'isard

Categories : Rotis Gibier France, Savoie

-- Pour une jeune bete :

1 cuissot
50 ml marc
poivre en grains -- concassé
1/2 verre d'huile d'olive.

-- Pour un cuissot d'adulte :

-- Marinade :

750 ml Vin blanc
1 verre de vinaigre
2 oignons
1 carotte
2 gousses d'ail
bouquet garni
3 cuilleres a soupe d'huile
poivre
-- Roux :
20 g beurre
20 g farine
poivre
1 tsp vinaigre
75 g de beurre frais.

J'ai trouve une recette de Chamois. Comme il sont cousin, cela devrait marcher.

Pour une jeune bête :

Arroser le cuissot et le laisser mariner 5 à 6 jours. Le cuire comme le gigot de mouton au four. Servir encore rose.

Pour une bête adulte :

Mettre le cuissot a mariner. Laissez-le 5 jours en le retournant de temps en temps. Egouttez-le, et faites le dorer au four en l'arrosant regulierement avec la marinade. Saler.

Faites un roux dans une petite casserole et au moment de servir l'allonger avec du jus de cuisson, ajoutez le poivre, le vinaigre et le beurre frais. Nappez le cuissot de cette sauce. Servez.

Illustrcarlos et Mnemosyne

François Leloup

recueil de la gastronomie savoyarde. M. Lansard.

lien permanent vers la recette : [Cuissot d'isard](#)