

## GIGOT A LA BROCHE



**Pour 8 personnes**

**Temps de préparation : 40 min**

**Temps de cuisson : 1h15 environ**

**soit 15 min par livre**

### INGREDIENTS

**1 gigot de 5 livres environ**

**43 gousses d'ail**

**2 cuil à soupe de graisses d'oie**

**50 g de beurre d'Echiré**

**1 verre de feuilles de thym**

**Fleur de sel de Guérande**

**Poivres en grains (noir, blanc, rose) du moulin**

Épluchez 3 gousses d'ail, coupez-les en lamelles de 2 mm d'épaisseur et fourrez le gigot en les répartissant.

N'oubliez pas d'en mettre une entre l'os et la souris.

Enduisez le gigot de beurre et de graisse d'oie, roulez-le dans les feuilles de thym, que vous aurez étalées sur un papier d'aluminium et embrochez-le.

Dans la cheminée, montez votre tournebroche devant les braises rouges. Mettez la lèche-frite dessous, avec un peu d'eau dedans et un peu de graisse d'oie. Arrosez le gigot de temps en temps, à l'aide d'une cuillère à long manche, du jus de la lèche-frite.

40 min avant la fin de la cuisson, mettez dans la lèche-frite les 40 gousses d'ail, en chemise, sans oublier de les inciser de chaque côté afin qu'elles n'éclatent pas dans le jus.

8 min avant la fin de la cuisson, rapprochez le tournebroche des braises pour bien faire rôtir la peau.

## ECREVISSSES AU CHABLIS



**Pour 4 personnes**

**Temps de préparation : 15 min**

**Temps de cuisson : 1h**

### **INGREDIENTS:**

**1 kg d'écrevisses**

**1 bouteille de chablis**

**Quelques branches de thym**

**3 feuilles de laurier**

**25 cl de crème fraîche**

**1 bouquet de cerfeuil frais**

**Gros sel, poivre en grains**

Préparez des braises vives.

Déposez le fait-tout sur la grille. Versez le vin, ajoutez un volume d'eau, du gros sel et du poivre en grains, quelques brins de thym et le laurier.

Portez à ébullition et faites cuire pendant 30 min. lavez et égouttez les écrevisses.

Jetez-les dans le court-bouillon en pleine ébullition et laissez cuire à découvert 15 min environ.

Égouttez les écrevisses avec une écumoire et mettez-les dans un grand plat creux chaud.

Remettez le fait-tout sur le feu. Ajoutez la crème fraîche et mélangez.

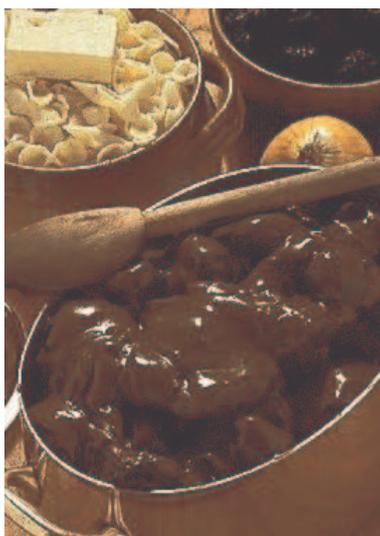
Faites réduire cette sauce pendant 10 min.

Goûtez et rectifiez l'assaisonnement, qui doit être bien relevé.

Versez la sauce sur les écrevisses et mélangez rapidement.

Ciselez des pluches de cerfeuil et ajoutez-les. Poivrez et servez.

## COQ A LA BIERE



**Pour 4 personnes**

**Temps de préparation : 30 min**

**Temps de cuisson : 1h30**

### INGREDIENTS

1 coq de 1,5 kg environ  
3 couennes de lard gras  
500 g d'oignons doux  
1 kg de pommes reinettes  
125 g de beurre d'Echiré  
3 cuil à soupe d'huile  
1 bouteille de bière blond (75 cl)  
3 cuil à soupe de marc de Gewurztaminer ou de genièvre  
4 échalotes grises  
1 cuil à soupe de thym séché  
1 cuil à café de laurier en poudre  
3 clous de girofle  
½ cuil à café de 4 épices  
1 grosse pincée de noix de muscade râpée  
Fleur de sel de Guérande  
Poivres en grains (noir, blanc, vert)

Épluchez les oignons, les échalotes, coupez les en rondelles. Faites-les dorer à la poêle dans un peu de beurre et d'huile. Réservez.

Flambez le coq pour enlever tous les duvets. Découpez-le en morceaux.

Dans la cocotte avec beurre et huile, faites-les dorer de tous côtés, puis sortez-les et laissez en attente.

Garnissez la cocotte avec les couennes, côté gras vers le fond.

Ajoutez les morceaux de coq, les oignons et les échalotes dorez. Salez, poivrez.

Ajoutez la muscade râpée, les 4 épices, les clous de girofle écrasés, le thym et le laurier.

Arrosez du marc de gewurztraminer ou de genièvre. Couvrez. Mettez sur le feu (gaz ou électricité).

Laissez mitonner 15 min. arrosez de 2 verres de bière.

Couvrez. Dans l'âtre, posez la cocotte sur le trépied, au-dessus des braises descendantes.

Laissez cuire à feu doux pendant une bonne heure, en rechargeant de temps en temps avec quelques tisons.

Mettez-les sous la cendre s'ils sont trop forts.

Surveillez la cuisson, pour que le coq soit toujours baigné dans le jus.

Si besoin, ajoutez un peu de bière.

## CHAUDREE VENDEENNE



**Pour 8 personnes**

**Temps de préparation : 25 min**

**Temps de cuisson : 55 min**

### INGREDIENTS

200 g d'anguilles  
300 g de grondins  
300 g de mulets  
300 g de raiteaux  
200 g de blanc de seiche  
300 g de soles  
150 g de beurre d'Echiré demi sel  
6 oignons moyens piqués chacun de 5 clous de girofle  
3 grosses gousses d'ail  
2 poireaux (blanc et mi-vert)  
Fleur de sel de Guérande  
Poivres en grains (noir, blanc) du moulin  
¼ de cuil. à café de piment d'Espelette  
1 bouquet garni (persil plat, laurier, thym)  
1 l de vin blanc sec  
½ l d'eau froide

Lavez les poissons et les têtes (attention de ne pas vous piquer, portez des gants de ménage).  
Séchez -les avec du papier absorbant.

Mettez, au fond du chaudron 75 g de beurre, les oignons cloutés de girofle et coupés en quatre, les gousses d'ail écrasées, le persil plat, les poireaux ciselés en rondelles et, dessus, les lamelles de blanc de seiche. Salez et poivrez.

Placez le chaudron au-dessus des braises et des petites flammes.

Faites revenir 15 min, remuez puis versez le vin blanc, l'eau froide, ajoutez le piment d'Espelette, bouquet et têtes de poisson emprisonnées dans un torchon.

Laissez frissonner durant 30 min.

Goûtez le bouillon, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Ajoutez tous les poissons coupés.

Les plus fermes d'abord, terminez par les mulets et les soles.

Ajoutez enfin le reste du beurre.

Laissez cuire 10 min, toujours au même rythme.

Amenez le chaudron sur le bord de l'âtre en attendant de passer à table.

## CAILLES DE VIGNES ROTIES



**Pour 4 personnes**

**Temps de préparation : 30 min**

**Temps de cuisson : 10 min**

### **INGREDIENTS:**

4 cailles vidées

1 douzaine de grains de raisin vert

4 fines bardes de lard

8 tranches de pain légèrement rassis

Sel, poivre du moulin

Préparez les braises. Salez et poivrez l'intérieur des cailles et introduisez les grains de raisins.

Bardez-les et ficelez-les. Faites griller légèrement les tranches de pain.

Embrochez les cailles et faites-les rôtir devant le feu assez vif en posant dessous un plat contenant les tranches de pain.

Faites tourner de temps en temps les cailles pour qu'elles cuisent uniformément.

Le jus de cuisson doit imbiber les tranches de pain.

Débrochez les cailles et posez-les chacune sur une tranche de pain. Servez bien chaud.