

# Gigie de Biche Façon Magali

## Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 gigie de biche de 1,5 à 1,8 kg
- 6 à 8 tranches de poitrine de porc fraîche
- 6 échalotes
- 1,5 kg de pommes de terre à chair ferme
- 200 g de châtaignes précuites (Enlevez la peau et mettez à cuire dans une casserole d'eau salée 15 à 20 minutes. Egouttez, pelez la peau fine. Elles sont prêtes à la conservation et à l'accompagnement de vos plats en sauce)
- 200 g de morilles séchées (fraîches si vous avez le courage de battre la campagne)
- Vin blanc sec
- 4 à 5 petits suisses
- Ciboulette (2 cuillérées à soupe)
- Sel et poivre du moulin
- 5 cl d'eau de vie de pays



## La veille :

Préparez la pommade en mélangeant dans une jatte les petits suisses, la ciboulette, ajoutez l'eau de vie, salez et épicez de quelques tours de poivre & sel du moulin. Badigeonnez la gigie avec le mélange obtenu. Enveloppez la (bardez) avec les tranches de poitrine. Ficelez et réservez au frais dans le bas du réfrigérateur pendant 12 heures. Réhydratez les morilles séchées.

## Le lendemain :

Déficélez la gigie.  
Chemisez le fond et le bas des cotés d'une cocotte en fonte avec les tranches de poitrine de porc que vous aurez récupérées.  
Déposez la gigie dessus et ajoutez les échalotes pelées entières.  
Arrosez d'un verre de vin blanc.  
Couvrir la cocotte et mettre au four (200 ° C).  
Surveillez et retournez la gigie en cours de cuisson, rajoutez un deuxième verre de vin blanc si nécessaire.  
Epluchez, lavez des pommes de terres et coupez les de la taille d'un œuf.  
Sortez les morilles de l'eau et épongez l'excédent d'eau avec un papier absorbant.  
A mi-cuisson, ajoutez les pommes de terre autour de la viande et rectifiez l'assaisonnement.  
15 minutes avant la fin de la cuisson ajoutez les morilles et les châtaignes. N'hésitez pas à ajouter un verre de vin si besoin.  
En fin de cuisson, laissez reposer le plat à l'entrée du four ouvert pendant 10 à 15 minutes, la viande n'en sera que plus tendre.  
Découpez la viande en tranches fines et servez la simplement entourée des légumes et des tranches de poitrine dans un beau plat en terre.