

## **Gigue rôtie minute** (Hôtel Les Alisiers)

Gigue de chevreuil désossée 1.5 kg

Coupez en deux la gigue et ficelez les morceaux obtenus.  
Dans un plat en fonte graissé, disposez les deux giges. Salez, poivrez.  
Enfournez à 180°C environ vingt minutes

## **Pulpe de fruits rouges**

Mélange de fruits rouges 1Kg  
Sucre semoule 0.250 Kg  
Epices à pain d'épices 1 cuillère à café

Dans une grande casserole mettez tous les ingrédients et laissez mijoter jusqu'à complète évaporation de l'eau.

## **Spätzles aux herbes**

Farine 0.500 kg  
Œufs 5  
Lait ≈ 30cl  
Ciboulette 1botte  
Persil 1botte  
Sel Pour Mémoire  
Muscade P.M

Ciselez la ciboulette et hachez le persil.

Dans un récipient déposez la farine, les œufs entiers, les fines herbes, salez, râpez un peu de muscade. Mélangez en ajoutant progressivement le lait.

Laissez reposer la pâte une heure environ.

Dans une grande casserole d'eau bouillante et salée, pochez les spätzles.  
Laissez les gonfler et tout de suite rafraîchissez les à leur sortie de l'eau.  
Dans une poêle anti-adhésive, rissolez les spätzles.