

LE GIBIER DE CHASSE

RETROUVEZ LES SAVEURS DE LA NATURE

6 bonnes raisons de déguster du gibier de chasse :

- **Diversité des espèces** : Faisan, sanglier, cerf, biche, perdrix, lièvre, canard, ... **vous avez le choix !**
- **Multiplicité des occasions** : à n'importe quel moment de l'année ... **vous pouvez vous faire plaisir !**
- **Variété des morceaux** : pièces entières, découpes : magret, blancs, cuisses, filet, gigoue, rôti, sauté ... **vous avez toujours la solution !**
- **Originalité des recettes** : cocotte de chevreuil aux herbes, rôti de biche forestier, curry de sanglier, colvert aux pommes, perdreau farci aux noix, ... **vous pouvez rêver !**
- **Qualités nutritionnelles** : faible teneur en matières grasses, richesses en protéines et minéraux, ... **vous restez en forme !**
- **Traçabilité**, grâce au logo « Gibier de Chasse Chasseurs de France » apposé sur les gibiers chassés en France ... **vous avez la garantie de l'origine !**



Pour plus d'informations :
www.chasseurdefrance.com



SAUTÉ DE BICHE AU CACAO

Ingrédients (4 personnes)

-1 kg sauté de biche	-3 carottes
-100 g de beurre	-3 oignons
-100 g de cacao amer	-1 bouquet garni
-1 litre de fond de gibier (ou fond de veau)	-Sel et poivre du moulin

Préparation

- Fariner les morceaux de viande au cacao. Les tapoter pour retirer l'excédent éventuel.
- Faire revenir les morceaux de viande au beurre chaud en prenant soin de les colorer régulièrement et les assaisonner.
- Ajouter la garniture aromatique (carottes et oignons hachés grossièrement), le bouquet garni, déglacer d'un trait d'eau et mouiller ensuite avec le fond de gibier et laisser cuire à feu doux durant 45 mn.
- Rectifier en fin de cuisson l'assaisonnement si nécessaire et servir accompagné d'une poêlée de champignons sylvestres simplement revenus au beurre et persillés.

