

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, gigue, 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



CARPACCIO DE CHEVREUIL

Ingrédients (Pour une entrée de 4 personnes)

<i>-500g de viande de chevreuil (tirée de la gigoue, du filet, etc...) Si la viande est fraîche, la passer une heure au congélateur Si la viande est congelée, choisir le stade de décongélation où la viande est encore saisie par le froid.</i>	<i>-1 citron -Huile (éviter les huiles trop parfumées, qui supplanteraient le goût de la viande) -Basilic -Parmesan -Sel, poivre</i>
---	--

Préparation

- Couper des filets en tranches très fines.
Disposer les tranches dans un grand plat, sans qu'elles se chevauchent.
- Dans un bol, préparer le jus d'un citron. Saler, poivrer et battre, tout en versant une dizaine de cuillerées à soupe d'huile.
Verser le mélange sur les tranches de chevreuil.
- Très classiquement, déposer un peu de parmesan en copeaux et de basilic coupé.
- Laisser au moins 2 heures au réfrigérateur, le temps que l'huile et le citron imprègnent et « cuisent » la viande.
- Servir frais