

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, gigole, 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



MINUTE DE CARRÉ DE CHEVREUIL AU FOIE GRAS

Ingrédients (4 personnes)

-1 kg de carré de chevreuil	-3 dl de fond de gibier (ou fond de veau)
-200 g de foie gras cru	-30 g de beurre
-20 g de graisse de canard	
-10 cl de vinaigre de Xérès	
-15 cl de miel liquide	

Préparation

- Détalonner le carré ou demander au boucher de le faire.
- Détailler le carré en double côte et inciser l'entre deux côtes au 3/4.
- Détailler le foie gras en lamelles, les assaisonner avant de les glisser dans l'incision réalisée.
- Fermer à l'aide d'une ficelle autour des deux côtes et poêler celles-ci à la graisse de canard très chaude 2 à 3 mn sur chaque face.
- Réserver les doubles côtes au chaud, dégraisser complètement votre poêle et déglacer celle-ci avec le vinaigre de Xérès.
- Ajouter miel et fond et laisser réduire de moitié.
- Ajouter le beurre par morceaux au dernier moment, en fouettant et rectifier l'assaisonnement
- Servir les doubles côtes nappées de sauce et accompagnées d'une purée de pommes de terre au sel de céleri.



MEMBERSHIP DE L'ÉPIQUE