

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



FILET DE CHEVREUIL À LA CRÈME D'AIL

Ingrédients (4 personnes)

-600 g de filet de chevreuil	-10 cl de fond de veau reconstitué
-9 gousses d'ail	-10 cl de crème fraîche épaisse
-2 échalotes	-huile
-10 cl de vin rouge	-sel et poivre

Préparation

- Peler 8 gousses d'ail, les verser dans l'eau froide, et amener à frémissements. Laisser frémir pendant 10 minutes.
- Egoutter, répéter l'opération 2 fois.
- Mixer ensuite les gousses d'ail, couvrir la préparation et réserver au frais.
- Trancher le filet de chevreuil en 4 pièces, saler, poivrer.
- Saisir les pavés ainsi obtenus 4 à 5 minutes par face, à la poêle dans un filet d'huile bien chaude. Réserver au chaud entre 2 assiettes.
- A la place, faire revenir 5 minutes les échalotes et la gousse d'ail restante, finement hachées.
- Verser le vin, l'amener à ébullition et le laisser réduire de moitié, ajouter le fond de veau, mélanger et porter à nouveau à ébullition.
- Hors du feu, en fouettant, incorporer le beurre froid en morceaux.
- Par ailleurs, réchauffer à feu doux la purée d'ail, assaisonner, ajouter la crème.
- Servir aussitôt les pavés de chevreuil sur un fond de sauce, et entourer de crème d'ail.