

# 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](http://www.chasseurdefrance.com)



# CANARD COLVERT AUX POMMES

## Ingrédients (2 à 4 personnes)

-Un canard colvert vidé, abats réservés.	-50 g de beurre
-7 pommes (préférer des pommes acidulées, comme des reinettes)	-1 verre d'eau
	-Sel - Poivre

## Préparation

- Peler et hacher une pomme évidée. Hacher par ailleurs le foie, le cœur, le gésier du canard.
- Mélanger ces ingrédients.
- Faire chauffer 20g de beurre dans une casserole, ajouter le mélange des abats et faire revenir sur feu vif pendant quelques minutes. Saler, poivrer.
- Farcir le canard avec cette préparation, le recoudre puis le brider. Saler, poivrer.
- Le mettre dans une cocotte et le faire revenir dans le beurre.
- Couper les autres pommes en gros quartiers et les disposer autour du canard.
- Laisser mijoter doucement à couvert pendant 1 heure. Arroser de temps en temps avec l'eau.