

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



CUISSOT DE SANGLIER RÔTI

Ingrédients (8 à 10 personnes)

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| -Un cuissot de sanglier de 2kg | -1 verre à liqueur de cognac, |
| -1 oignon | de liqueur de prunes ou de vieux |
| -2 échalotes | marc |
| -2 gousses d'ail | -2 cuillerées à soupe d'huile |
| -Thym – Laurier – Romarin – Persil | -2 cuillerées à soupe de vinaigre |
| -1 litre de vin rouge | de vin |
| | -Sel - Poivre |

Préparation

- Dans un grand plat ou saladier, faire mariner le cuissot avec tous les ingrédients ci-dessus.
- Mettre au réfrigérateur pendant 8 heures au minimum ; retourner la viande 2 à 3 fois pendant cette période.
- Mettre ensuite la viande (égouttée) dans un plat à four.
- Dans une casserole, amener la marinade à ébullition et la faire bouillir quelques minutes. La passer ensuite au chinois (ou passoire).
- Faire chauffer le four à 180°C.
- Enfourner le cuissot en ajoutant un peu de beurre et une cuillerée à soupe d'huile.
- Une fois la viande bien dorée, l'arroser avec de la marinade.
- Laisser cuire 2 heures, en arrosant régulièrement avec la marinade.