

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



CURRY DE SANGLIER

Ingrédients (8 personnes)

- | | |
|---|---|
| -2 kg de sauté de sanglier (à sortir du réfrigérateur 2 heures avant de le cuisiner, pour un meilleur moelleux après cuisson) | -3 verres de vin blanc sec |
| -500 g d'oignons | -2 pommes Reinette râpées |
| -2 cuillerées à soupe de sucre roux | -3 cuillerées à soupe de noix de coco râpée |
| -2 cuillerées à soupe de coulis de tomates | -1 cuillerée à soupe de curry |
| | -Huile, beurre |
| | -Sel, poivre |

Préparation

- Couper la viande de sanglier en cubes et les faire revenir à feu vif, dans une cocotte avec un mélange d'huile et de beurre. Réserver dans ce récipient.
- Dans un autre récipient, faire revenir doucement dans du beurre les oignons émincés. Quand ils ont commencé à blondir, ajouter le sucre roux pour faire caraméliser.
- Ajouter les oignons ainsi préparés dans la cocotte avec la viande de sanglier.
- Saupoudrer de curry et ajouter le coulis de tomates. Verser le vin blanc. Ajouter les pommes râpées. Saler, poivrer
- Laisser mijoter à feu doux pendant 1h30-2h.
- Servir très chaud, avec du riz blanc.
- Ce plat peut être préparé la veille et être réchauffé.