

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, gigot, 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



GIGUE DE CHEVREUIL AU VOUVRAY

Ingrédients (6 personnes)

- | | |
|--|----------------------------------|
| - 1 gigue de chevreuil de 1.800 kg, | - 2 oignons, |
| - 100 g de lard, | - 75 g de beurre, |
| - ½ verre d'huile d'olive, | - ½ litre de Vouvray sec, |
| - 2 brins de thym, 1 feuille de laurier, | - 2 dl de crème fraîche, |
| - 2 carottes, | - sel, poivre, grains de poivre. |

Préparation

- Piquer la gigue de petits morceaux de lard. La badigeonner avec de l'huile d'olive puis la rouler dans le thym effeuillé, le laurier cassé, le poivre en grains, les oignons et les carottes en dés.
- La laisser reposer 12 heures au frais.
- Essuyer soigneusement la gigue et déposer les morceaux de légumes et d'aromates dans le fond d'un plat à rôtir beurré.
- Poser la gigue dessus, la parsemer de petits morceaux de beurre et verser le Vouvray dans le plat. Saler et poivrer.
- Faire cuire 45 minutes à four chaud (Th 7 – 210°C) en arrosant de temps en temps de son jus de cuisson.
- Poser la gigue sur un plat chaud. Hors du feu, ajouter peu à peu la crème au jus de cuisson préalablement passé au chinois, en battant sans arrêt.
- Servir en saucière.