

# 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)



# PERDREAUX FARCIS AUX NOIX

## Ingrédients (4 personnes)

-4 petits perdreaux (ou 2 gros)	-2 verres à liqueur de cognac
-50 g de beurre	-1 bouquet garni
-4 bardes de lard	-1 carotte
-250 g de noix décortiquées	-1 oignon
-100 g de raisins secs (Smyrne)	-4 tranches de pain de mie
-1 verre d'huile	-Sel, poivre

## Préparation

- Quelques heures avant de préparer le plat, faire macérer le raisin dans le cognac et les noix décortiquées dans un peu d'huile (celles-ci s'éplucheront plus facilement).
- Ecraser grossièrement les noix épluchées avec un pilon ou un rouleau à pâtisserie. Les faire revenir un instant sur feu doux avec un peu de beurre.
- Hacher menu les foies et cœurs des perdreaux. Y ajouter les raisins égouttés et mélanger le tout aux noix hors du feu (réserver le cognac dans lequel ont macéré les raisins). Saler et poivrer.
- Farcir l'intérieur des perdreaux avec cette préparation. Ficeler chaque perdreau dans une barde de lard.
- Saler, poivrer les perdreaux et les faire bien dorer dans un auto-cuiseur contenant le corps gras chauffé. Ajouter 1 carotte coupée en rondelles, 1 oignon coupé en quatre, 1 bouquet garni.
- Fermer la cocotte et laisser cuire à feu doux 8 minutes à partir du chuchotement de la soupape.
- Préparer les canapés de pain de mie sur un plat long. Disposer dessus les perdreaux débarrassés de leur barde de lard.
- Dégraisser la sauce restée dans la cocotte. Y ajouter le cognac où ont macéré les raisins.
- Arroser les perdreaux de cette sauce.
- Servir aussitôt.