

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



DEMI PALETOT DE POULE FAISANE AU BOUILLON DE LÉGUMES

Ingrédients (4 personnes)

- | | |
|-------------------------|---------------------------------|
| -2 poules faisanes | - 1 gousse d'ail frais |
| -1 kg graisse de canard | -1/2 bouquet de céleri branche |
| -Gros sel blanc | -4 navets |
| -Poivre grains | -Persil frais |
| -4 oignons | -Thym, laurier, clou de girofle |
| -4 carottes | |

Préparation

Recette à effectuer la veille pour le lendemain

- Demander à votre boucher de séparer les suprêmes et les cuisses de la poule faisane et de dénervier les cuisses à l'aide d'un s ou crochet de boucher en arrachant le tendon.
- Réserver les suprêmes au frais.
- Frotter les cuisses de poule faisane au gros sel et poivre concassé, les mettre dans un plat, puis réserver au frais 12 heures en les recouvrant.
- Ressortir du frais les cuisses de poule faisane au sel et les rincer abondamment à l'eau, puis bien les essuyer.
- Faire fondre la graisse de canard et y cuire pendant deux heures les cuisses de poule faisane, à couvert.
- Éplucher tous les légumes et cuire dans 2 litres d'eau salée parfumée de thym, d'une feuille de laurier et d'un clou de girofle et du persil plat frais haché en fin de cuisson. Une fois les légumes cuits, pocher les suprêmes assaisonnés 10 mn à bouillon frémissant.
- Servir les suprêmes et les légumes dans un plat creux et disposer sur le dessus la cuisse de poule faisane confite.
- Réchauffer le bouillon de légumes, rectifier l'assaisonnement si nécessaire et arroser au dernier moment le demi paletot (cuisse+suprême) et ses légumes.
- Pour les gourmands, une cuillerée de crème double sur la préparation !!!



RECETTE DE LA CHEFFE