



8 RECETTES DE GIBIER



LES RECETTES

1. Rôti de biche aux airelles et champignons sauvages
2. Ragoût de cerf aux légumes
3. Cuissot de sanglier
4. Daube de sanglier aux pruneaux
5. Civet de lièvre
6. Terrine de faisan
7. Goulash de chevreuil
8. Pigeon aux lardons et champignons



Rôti de biche aux airelles et champignons sauvages

POUR 4 PERSONNES

ingrédients

- 800 g de rôti de biche
- 25 cl de crème fraîche
- 500 g d'airelles fraîches
- 1 feuille de laurier
- 100 g de sucre
- 15 cl d'eau
- 800 g de champignons sauvages
- 50 g de beurre
- sel, poivre

Préparation

- Préchauffez le four à th.7 (210°C).
- Dans un plat allant au four, faites revenir le rôti salé et poivré dans la moitié du beurre. Enfournez pour 35 min.
- Pendant ce temps, préparez les airelles. Laissez fondre le sucre dans 15 cl d'eau. Lorsque le sirop bout, ajoutez les airelles rincées et la feuille de laurier, faites cuire 15 min environ jusqu'à l'obtention d'une compote.
- Passez les champignons rapidement sous l'eau et séchez-les. Poêlez-les dans du beurre
- chaud pendant 5 à 8 minutes.
- La cuisson du rôti terminé, réservez-le au chaud, déglacez le plat avec la crème et laissez réduire (évaporer).
- Servez le rôti et ses garnitures sur un plat chaud accompagné d'une purée de céleri rave.

BON APPÉTIT !!!



Ragoût de cerf aux légumes

POUR 4 PERSONNES

ingrédients

- 1 kg de cerf
- 1 poireau
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 tête d'ail
- Huile d'olive
- 1 branche de thym
- 10 grains de poivre noirs
- 100 ml de cognac

Pour la garniture

- 1 carotte
- 1 botte d'asperge verte
- 1 botte de ciboulette
- 1 botte d'oignons nouveaux ou Cébettes
- 1 bouteille de vin rouge

Préparation

- Couper le cerf en de gros dés, l'assaisonner et cuire dans l'huile à un feu fort, en le laissant dorer. Réserver.
- Laver les légumes et les couper, les ajouter à la casserole et les laisser cuire. Une fois qu'elles sont dorées, ajouter la viande à nouveau et mouiller avec le cognac et ajouter aussi le vin.
- Laisser cuire jusqu'à ce qu'il soit tendres ; si ils restent très sec, ajouter un peu d'eau. Puis retirer la viande et filtrer la sauce.
- Cuire les légumes de la garniture dans l'eau salée "al dente" et ajouter un peu d'huile et sel.
- Mettre la viande dans la sauce et la laisser cuire quelques minutes.
- Servir tout ensemble, la viande avec sa sauce et les légumes.

BON APPÉTIT !!!



Cuissot de sanglier

POUR 8 PERSONNES

ingrédients

- 1 cuissot de sanglier de 3 kg
- 1 L de vin rouge
- 4 carottes
- 2 oignons
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 5 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
- 1 morceau de sucre
- 2 clous de girofle
- 1 bouquet garni
- 2 branches de thym
- 1 verre d'huile d'olive
- beurre
- sel, poivre

Préparation

- Préparez la marinade. Pelez et émincez les oignons, les échalotes et l'ail. Pelez et coupez en fines rondelles les carottes. Dans une cocotte ou une sauteuse, faites chauffer l'huile d'olive. Faites revenir les oignons, les échalotes et les carottes émincés pendant quelques minutes.
- Mouillez avec le vin rouge et le vinaigre. Ajoutez le bouquet garni, l'ail, les clous de girofle et le sucre.
- Salez et poivrez. Laissez mijoter 30 minutes à feu doux. Laissez ensuite complètement refroidir.
- Débarrassez le cuissot des fines membranes qui le recouvrent. Placez-le dans un plat en terre et recouvrez-le de la marinade. Couvrez et laissez mariner pendant 48 heures dans un endroit frais.
- Préchauffez le four à thermostat 6 (180°C). Retirez le cuissot de la marinade, égouttez-le et épongez-le.
- Badigeonnez le cuissot de beurre et assaisonnez-le de sel et de poivre. Placez-le dans un plat avec 2 branches de thym. Enfournez pendant 2 heures en arrosant régulièrement le cuissot avec le jus de cuisson.
- A la fin de la cuisson, débarrassez le sanglier sur un plat de service. Filtrez le jus de cuisson et versez-le dans une saucière. Dégustez.

BON APPÉTIT !!!



Daube de sanglier aux pruneaux

POUR 6 PERSONNES

ingrédients

- 1,2 kg de cube de sanglier (ragoût)
- une douzaine de pruneaux frais ou déshydratés et dénoyautés
- 200 g de lard frais
- 300 g de champignons
- 1 c. à thé de du thym
- 1 c. à thé de du laurier
- 100 g d'oignons
- 50 g de carottes
- 50 g de navets
- 30 cl d'Armagnac
- 1/2 l de vin rouge
- clous de girofle
- 3 gousses d'ail
- 3 échalotes
- 1 branche de persil
- sel, poivre

Préparation

- Faites mariner les pruneaux dans l'armagnac pendant 24 h. Faites une marinade avec: du thym, du laurier, sel, poivre, oignons, carottes, navets, clous de girofle, ail, échalote, persil et suffisamment de vin rouge pour couvrir le sanglier. Laisser 24 heures.
- Faites dorer les morceaux de sanglier puis retirez-les. Mettez à la place 1 gros ramequin d'oignons coupés et 1 ramequin de lard frais et laissez cuire doucement pour faire fondre.
- Remettez la viande, ajoutez le jus de la marinade et du bouillon moitié, moitié pour couvrir très largement. Faites cuire pendant 3 heures minimum en laissant le couvercle un peu entrouvert.
- Faites revenir les champignons dans une poêle pendant 20 min. Ajoutez à la viande, les pruneaux et un peu de leur jus et les champignons 10 à 15 minutes avant de servir.

BON APPÉTIT !!!



Civet de lièvre

POUR 6 PERSONNES

ingrédients

- 1 lièvre de 2 kg
- 1 bouteille de vin rouge
- 5 c. à soupe d'huile
- 1 verre de cognac
- 100 g de lard
- 2 carottes
- 1 bouquet garni
- ail
- 250 g d'oignons
- sel, poivre

Préparation

- Commencez par faire mariner le lièvre en morceaux une nuit entière, couvert de vin rouge, de cognac, du bouquet garni, des carottes en rondelles, des oignons et de poivre.
- Le lendemain, égouttez les morceaux de lièvre et faites-les rissoler avec 3 c. à soupe d'huile. Couvrez tout juste de marinade passée, ajoutez les carottes.
- Laissez bouillir doucement pendant 25 min dans une cocotte. Retirez du feu et videz le mélange dans une passoire pour enlever les aromates (feuilles de laurier, thym, ...).
- Remettez la viande égouttée à doré avec un peu d'huile. Ajoutez les lardons, les oignons, la sauce passée et laissez mijoter doucement pendant 25 min.
- Découpez des morceaux et servez.

BON APPÉTIT !!!



Terrine de faisan

POUR 8 PERSONNES

ingrédients

- 1 faisan de 1,5 kg
- 300 g de veau
- 200 g de lard
- 300 g d'échine de porc
- 2 c. à soupe de cognac
- 2 oeufs
- 1 barde de lard
- sel, poivre

Préparation

- Préchauffez le four th.5 (150°C).
- Faites plumer et vider le faisan par votre volailler. Retirez délicatement la peau afin de récupérer le maximum de chair.
- Prélevez le plus grand nombre possible d'escalopes.
- Ensuite, enlevez le reste de chair des os avec un couteau pointu.
- Mixez ensemble le veau, le lard gras, l'échine, la chair et les escalopes de faisan.
- Ajoutez aux viandes hachées le cognac, les oeufs et assaisonnez.
- Garnissez une terrine avec le mélange.
- Fermez hermétiquement la terrine. Posez dans un plat contenant de l'eau.
- Enfournez pendant 2 heures.
- Laissez refroidir et conservez au réfrigérateur.

BON APPÉTIT !!!



Goulash de chevreuil

POUR 4 PERSONNES

ingrédients

- 1 kg de chevreuil coupé en morceaux
- 2 carottes
- 1 poireau
- 6 échalotes
- 25 cl de vin rouge sec
- 25 cl d'eau
- 25 cl de crème fraîche
- 2 c. à soupe de beurre
- 1 pincée de gingembre
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de piment doux
- 1 pincée de thym
- 4 baies de genièvre
- 1 feuille de laurier

Préparation

- Écrasez les baies avec un mortier et mélangez-les avec le gingembre, la cannelle et le piment dans un grand saladier.
- Ajoutez-y les morceaux de chevreuil puis salez et poivrez.
- Pelez et émincez finement les carottes.
- Lavez et hachez finement le poireau.
- Pelez et hachez les échalotes.
- Faites fondre le beurre dans une cocotte.
- Ajoutez les morceaux de chevreuil et faites cuire de chaque côté.
- Ajoutez les échalotes, le poireau et les carottes puis laissez cuire en remuant régulièrement jusqu'à ce que les légumes soient bien cuits. Ajoutez le thym et le laurier puis versez le vin et l'eau.
- Couvrez puis laissez frémir sur feu doux pendant 2h30 jusqu'à ce que la viande soit bien cuite. Ajoutez de l'eau si besoin.
- Ajoutez la crème au mélange puis rectifiez l'assaisonnement si besoin.
- Mélangez bien et servez sans attendre accompagné de pommes de terre rôties.

BON APPÉTIT !!!



Pigeon aux lardons et champignons

POUR 4 PERSONNES

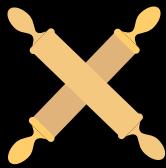
ingrédients

- 4 pigeons
- 220 g de champignons en boîte
- 200 g de lardons
- 20 cl de vin blanc
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 1 feuille de laurier
- 1 c. à soupe de crème fraîche
- beurre
- sel, poivre

Préparation

- Pelez et émincez les échalotes. Faites chauffer une noix de beurre dans une sauteuse.
- Faites-y revenir les échalotes et les lardons. Pelez et hachez l'ail.
- Débarrassez de la sauteuse et placez-y l'ail et les pigeons. Faites-les revenir en les tournant de tous les côtés.
- Versez le vin blanc et remettez les lardons et les échalotes ainsi que les champignons égouttés.
- Ajoutez le laurier. Couvrez la sauteuse et laissez mijoter pendant 40 minutes à feu moyen. Ajoutez la crème fraîche et mélangez bien. Salez et poivrez à votre goût.
- Servez de suite accompagné de pommes de terre rôties ou cuites vapeur et régalez-vous.

BON APPÉTIT !!!



**LA FÉDÉRATION DES CHASSEURS
D'INDRE ET LOIRE
A LE PLAISIR DE VOUS OFFRIR
CE LIVRET**



FÉDÉRATION DES CHASSEURS D'INDRE ET LOIRE

9 impasse Heurteloup

CS 41215

37 012 Tours Cedex 1

Tel.: 02 47 05 65 25

www.chasseurducentredeloire.fr/fdc37