



# LE GIBIER S'INVITE À VOTRE TABLE

DU 2 AU 10  
DÉCEMBRE 2017



# GIBIER EN SCÈNE

## ÉDITION 2017



L'association Euro-Toques France et ses chefs fêtent aujourd'hui la 5<sup>e</sup> année de cet événement « Gibier en Scène ». Cette opération en association avec la Fédération Nationale des Chasseurs a pour but de vous faire découvrir et / ou redécouvrir le Gibier, un produit souvent méconnu, grâce au savoir-faire de nos chefs !

Le gibier a quoiqu'il en soit beaucoup d'atouts, loin de son image de nature morte, le gibier est dans l'air du temps et de plus en plus souvent sur les tables des restaurants. C'est en effet une viande fine en goût, sauvage, maigre et nourrie naturellement.

On peut se faire plaisir avec un bon plat de gibier, qu'il soit traditionnel ou plus moderne avec des accords sucrés-salés, voire avec une sauce au chocolat !

Aujourd'hui, cuisiner le gibier ne se résume plus aux plats en sauce et cuissons de plusieurs heures. La viande de gibier devient tendance et synonyme de recettes plus simples et modernes. Barbecues, brochettes, saucisses de gibier, burger de sanglier ou de chevreuil... au restaurant ou à la maison, tout le monde peut se faire plaisir.

**Bon appétit !**

## CHASSE AUX IDÉES REÇUES



### **Le Gibier, c'est trop fort en goût**

**Ça dépend !** La viande de gibier a un goût sauvage, toutefois cela dépend du type d'animal et de son âge, plus il est âgé plus le goût sera prononcé. La façon de cuisiner le gibier et de l'accompagner a également un impact sur le goût du gibier, pensez-y !



### **Le Gibier, c'est lourd à digérer**

**Faux !** Le gibier est une viande maigre, à titre de comparaison, 75g de gibier contiennent entre 1g et 3g de lipides alors que les parties maigres du bœuf en contiennent de 3g à 11g !



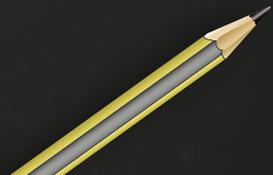
### **Le Gibier est long et complexe à cuisiner**

**Tout dépend de la recette !** Vous trouverez dans ce livret des recettes de chefs pour travailler le gibier de façon élaborée. Mais vous pouvez également le travailler plus simplement par exemple en faisant poêler ou sauter du gibier jeune.



### **Le Gibier ne se mange qu'en automne/ hiver**

**Pas toujours vrai !** Pour respecter les cycles de reproduction des animaux, la chasse n'est ouverte qu'à certaines périodes durant lesquelles on trouve plus facilement de la viande de gibier.





# LIÈVRE À LA ROYALE

Recette de Paul Bocuse

## Ingrédients

### — Pour deux dodines :

- 3 lièvres dont 1 coupé en morceaux assez gros

### — Farce :

- 1.8 kg de chair à dodine + 50 g de foie gras
- 100 g de pain de mie trempé dans 160 g de lait
- 100 g d'échalotes hachées
- 20 g de persil haché
- 2 œufs
- 2 cuillères de farine.



## Progression

- Mixez les foies, les cœurs et les rognons. Salez, poivrez et mélangez le tout.
- Pesez les deux lièvres séparément puis répartissez à poids égal la farce et les morceaux de lièvre.
- Cuissez dans le four Frima®, mixte à 50% vapeur, four à 80° et 2 barres pour environ 12 heures.



## PERDREAUX ROUGE EN COCOTTE, PURÉE DE POTIMARRON, JUS AU CIDRE ET CALVADOS

**Recette de Eric ROY**  
*L'Hostellerie du Lion d'Or  
à Beaumont Le Roger (27)*

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 perdreaux
- Talon de Bayonne
- 1 bouteille de cidre, Calvados
- 70 gr beurre
- Pm Fond de volaille
- Sel, Poivre
- 1 potimarron
- 1/2 oignon blanc
- 80 gr beurre
- 1/4 de pomme
- Garniture aromatique : 2 carottes,  
1 poireau, ail et 2 gousses d'ail,  
Pm persil, thym, laurier

### Progression

- Saisir les perdreaux, ajouter la garniture aromatique, faire suer sans coloration, flamber au Calvados puis mouiller avec le cidre.
- Faire mijoter de 15 à 25 min à feu doux.  
Mouiller avec le fond de volaille puis passer au chinois, puis monter le jus au beurre.
- Faire une brunoise de potimarron, faire suer les oignons aussi en brunoise et laisser cuire à couvert environ 15 min.
- La cuisson atteinte, girafier et monter au beurre.
- Dresser en assiette, à l'aide d'un cercle la purée, lisser et disposer le perdreau taillé et verser le jus en déco faire une julienne de pomme fruit au dernier moment et une herbe fraîche.





# PERDRIX ROUGE EN ÉCAILLES DE CÈPES. ET SON ACCOMPAGNEMENT

Recette de Stéphane GOURAULT

Château de Montvillargenne à Gouvieux Chantilly (60)

## Ingrédients :

- 2 perdrix Rouge
- 300 gr de Pommes de terre Belle des Sables
- 150 gr de Cerfeuil tubéreux
- 50 gr de carottes
- 50 gr d'Oignons
- 100 gr de cèpes bouchon
- 25 cl de Jus de Veau
- 10 cl Crème Liquide
- 100 gr Beurre clarifié
- Sel, poivre

### — Farce fine

- 20 gr de blanc d'œuf
- 5 cl de crème liquide
- Persil plat
- 20 gr d'échalotes
- 2 cl de vin jaune

### — Bouillon pour la sauce

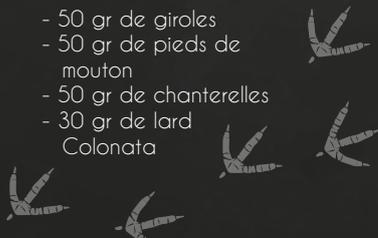
- 100 gr de carottes
- 100 gr d'oignons
- 30 gr de pieds de céleri
- 10 gr d'ail
- 50 gr de blancs de poireau
- 20 cl de vin jaune
- 30 gr de farine
- Queue de persil

### — Poêlée de champignons des bois

- 50 gr de giroles
- 50 gr de pieds de mouton
- 50 gr de chanterelles
- 30 gr de lard Colonata

## Progression

- Habiller les Perdrix Rouge, lever les suprêmes et les cuisses. Réserver les carcasses pour la sauce.
- Bouillon : tailler les carottes, céleris, oignons en mirepoix. Emincer le poireau, ajouter ail, thym, laurier, mettre à cuire pendant 30 minutes dans 1 litre d'eau. Cuire les cuisses pendant 1h30 dans le bouillon, effiloche la viande des cuisses cuites, et garder le bouillon. Tailler la carotte en brunoise, et ciseler l'oignon. Faire suer au beurre clarifié avec la viande des cuisses et déglacer au vin jaune. Mouiller avec du bouillon. Laisser mijoter pendant 45 minutes.
- Sauce vin jaune : faire colorer les carcasses, singer, déglacer, mouiller avec le reste du bouillon et le jus de veau.
- Prélever les aiguillettes sur les suprêmes et faire une farce fine avec blanc d'œuf, échalote, persil, vin jaune et crème liquide. Saisir les suprêmes de perdrix au beurre et réserver. Couper les chapeaux de cèpe en tranche fines de 2 mm d'épaisseur. Enduire les suprêmes de perdrix côté peau avec la farce fine et disposer les tranches de cèpes régulièrement sur la farce. Réserver au frais.
- Eplucher et laver les pommes de terre. Façonner en petits tonneaux de 2 cm de diamètre et tailler à la mandoline 2 mm d'épaisseur. Faire revenir au beurre clarifié pendant quelques minutes. Dans un petit poêlon avec un emporte-pièce de 6 cm de diamètre les disposer en rosace avec trois couches. Les cuire au four 10 à 15 minutes. Réaliser 6 galettes de Belle des Sables (pomme Anna).
- Eplucher, laver le cerfeuil tubéreux, cuire à cru au beurre, finir au four pendant 8 minutes.
- Saisir le lard Colonata et faire suer les échalotes. Cuire les champignons dans ce mélange.
- Monter les gâteaux de Belle des Sables. Dans un cercle de 6 cm alterner des couches de pomme Anna, mijoté de cuisse, pomme Anna, mijoté, pomme Anna. Saisir à nouveau les suprêmes avec les écailles de cèpe. Finir la cuisson au four 68° à coeur.
- Finaliser la sauce (filtrer, crémier, faire réduire, et rectifier l'assaisonnement).





## MÉDAILLON DE BICHE AUX POIRES ET CERFEUIL TUBÉREUX

Recette de Erik SEGURAN  
*Lycée Hôtelier Jean Rose (77)*

### Ingrédients pour 6 personnes :

- 6 médaillons de biche de 150 gr
- 2 poires Variété Comice ou Martin Sec
- 200 gr de cerfeuil tubéreux
- 1 bâton de cannelle
- 100 g de beurre
- 10 g de cassonade
- 10 cl de vinaigre balsamique
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

### Progression

- Laver, éplucher et couper les poires en quatre et enlever les pépins. Laver et éplucher les cerfeuils. Les couper en quartiers.
- Pocher les poires une dizaine de minutes dans l'eau bouillante. Conserver l'eau de cuisson.
- Sauter les cerfeuils tubéreux dans une poêle avec 25 gr de beurre, pendant quelques minutes puis assaisonner et réserver au chaud.
- Dans une poêle, faire fondre 25 gr de beurre, ajouter la cassonade et la cannelle. Faire caraméliser légèrement puis ajouter les poires et les colorer.
- Dans un sautoir, faire chauffer le beurre, une fois celui-ci coloré noisette, faire sauter les médaillons de biche en les retournant. Assaisonner et réserver au chaud.
- Dégraisser la poêle et déglacer au vinaigre balsamique. Ajouter un peu d'eau de cuisson des poires et laisser réduire. Ajouter une noisette de beurre à la fin.
- Dresser les médaillons sur une belle assiette et servir aussitôt.



## Gibier de Chasse Chasseurs de France® : La marque du plaisir et de la santé

Réinventons la préparation du gibier et redonnons-lui toute sa place dans notre cuisine d'aujourd'hui avec la marque Gibier de Chasse Chasseurs de France®.

Cette marque est une garantie d'hygiène, d'origine (gibier sauvage français) et de traçabilité pour le gibier commercialisé. Elle vous permettra de retrouver les qualités nutritionnelles et le bon goût du sauvage dans vos assiettes.

Place aux viandes oubliées et aux recettes modernes !

Retrouvez-nous ainsi que nos partenaires sur :

[www.chasseurdefrance.com](http://www.chasseurdefrance.com)

