

# Boulette de sanglier façon Welsh



## LES INGRÉDIENTS

### Pour les boulettes

- 400 g de viande de sanglier hachée
- 1 œuf
- 50 g de chapelure
- 20 g de moutarde de Meaux
- 1 échalote finement ciselée
- 1 gousse d'ail hachée
- Huile de tournesol
- Sel
- Poivre

### Pour la sauce Welsh

- 200 g de cheddar râpé  
(ou maroilles pour une touche régionale)
- 10 cl de bière blonde  
(bière des Hauts-de-France recommandée)
- 2 càs de crème fraîche épaisse
- 1 càc de moutarde de Meaux

### Pour l'accompagnement

- Tranches de pain de campagne grillées

**DIFFICULTÉ**  
facile

**TEMPS TOTAL**  
1h

**TEMPS DE PRÉPARATION**  
20 min

## LES USTENSILES

- ✓ 1 saladier
- ✓ 1 poêle
- ✓ 1 casserole
- ✓ 1 cuillère en bois

1 plaque de cuisson



## PRÉPARATION

On est Food'  
Sanglier !

### Préparer les boulettes

- Dans un saladier, mélanger la viande de sanglier hachée, l'œuf, la chapelure, la moutarde, l'échalote et l'ail
- Assaisonner en sel & poivre
- Former des boulettes de la taille d'une noix
- Chauffer une poêle avec un filet d'huile neutre
- Faire revenir les boulettes à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient dorées sur toutes les faces
- Réserver

### Préparer la sauce Welsh

- Dans une casserole à feu doux, verser la bière blonde et la faire chauffer légèrement
- Ajouter progressivement le cheddar râpé en mélangeant constamment avec une cuillère en bois
- Incorporer la crème fraîche et la moutarde de Meaux, puis mélanger jusqu'à obtenir une sauce onctueuse
- Assaisonner en sel & poivre
- Remettre les boulettes dans la poêle, napper généreusement de sauce Welsh
- Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 10 minutes

### Dressage

- Disposer les boulettes nappées de sauce dans des assiettes
- Accompagner de tranches de pain de campagne grillées pour saucer
- Régalez-vous 😊

Réalisation graphique : Cassiopée graphisme - Photo Shutterstock



Fédération Nationale des Chasseurs

Suivez-nous sur :



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





# Colvert aux pommes et endive, écrasée de pommes de terre



## LES INGRÉDIENTS

### Pour le colvert

- 2 filets de colvert
- 200 g d'endives
- 200 g de pommes Golden
- 50 g de beurre
- 10 cl de jus de volaille
- 5 cl de cidre brut
- 5 g de vergeoise brune
- 5 g de sel
- 2 g de poivre

### Ecrasée de pommes de terre

- 500 g de pommes de terre
- 15 cl de lait entier
- 50 g de beurre
- 5 g de sel
- 2 g de poivre

**DIFFICULTÉ**  
moyen

**TEMPS TOTAL**  
1h

**TEMPS DE PRÉPARATION**  
30 min

## LES USTENSILES

- ✓ l couteau
- ✓ l planche à découper
- ✓ l poêle
- ✓ l casserole
- ✓ l écrase-purée
- ✓ l cuillère en bois
- ✓ l plaque de cuisson





## PRÉPARATION

On est Food' Colvert !

### Préparer l'écrasée de pommes de terre

- Éplucher les pommes de terre et les couper en morceaux réguliers
- Les cuire dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres
- Égoutter, puis écraser les pommes de terre avec un écrase-purée
- Ajouter le lait chaud et le beurre en morceaux
- Assaisonner avec le sel et le poivre
- Réserver au chaud

### Préparer les endives et les pommes

- Laver les endives, retirer leur cœur amer, puis les couper en tronçons
- Éplucher les pommes et les couper en quartiers
- Dans une poêle, faire fondre 30 g de beurre
- Ajouter les endives et les pommes, saupoudrer de vergeoise, et faire caraméliser légèrement à feu moyen
- Déglacer avec le cidre brut et laisser mijoter 5 minutes
- Réserver au chaud

### Cuire les filets de colvert

- Assaisonner les filets de colvert avec le sel et le poivre
- Chauffer une poêle sans matière grasse et saisir les filets côté peau pendant 5 minutes à feu moyen
- Retourner les filets et poursuivre la cuisson 3 minutes côté chair
- Déglacer avec le jus de volaille et laisser réduire légèrement

### Dressage

- Dans chaque assiette, déposer une portion d'écrasée de pommes de terre
- Ajouter les endives et les pommes caramélisées autour
- Trancher les filets de colvert et les disposer sur l'écrasée
- Arroser avec le jus réduit
- Ajoutez quelques feuilles d'endive crues en décoration pour une touche croquante
- Régalez-vous 😊



Réalisation graphique : Cassiopée graphisme - Photo Shutterstock



Fédération Nationale des Chasseurs

Suivez-nous sur :



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



# Galette de sarrasin au sanglier, échalotes confites à la Vergeoise et poire de Picardie



## LES INGRÉDIENTS

### Pour la garniture

400 g de viande de sanglier hachée

4 galettes de sarrasin

2 poires de Picardie

3 échalotes

30 g de Vergeoise brune

10 cl de bière blonde

150 g de fromage de la région (Maroilles, Vieux Lille ou Bergues au choix), râpé ou en fines tranches

### Pour la cuisson

2 càs d'huile neutre

1 noix de beurre

DIFFICULTÉ  
facile

TEMPS TOTAL  
45 min

TEMPS DE PRÉPARATION  
20 min

## LES USTENSILES

- ✓ 1 poêle
- ✓ 1 casserole
- ✓ 1 cuillère en bois
- ✓ 1 plaque de cuisson



## PRÉPARATION

On est Food'  
Sanglier !

### Préparer les échalotes confites

- Éplucher et émincer finement les échalotes
- Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux
- Ajouter les échalotes et la vergeoise
- Laisser cuire doucement jusqu'à ce qu'elles soient fondantes et légèrement caramélisées, en ajoutant la bière en cours de cuisson pour éviter qu'elles ne collent
- Réserver

### Préparer la garniture au sanglier

- Chauffer une poêle avec un peu d'huile
- Faire revenir la viande de sanglier hachée jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée
- Saler, poivrer, puis ajouter la moitié des échalotes confites
- Mélanger et cuire encore 5 minutes

### Galettes

- Peler et couper en fines tranches les poires
- Étaler chaque galette sur une surface plane
- Déposer une couche de fromage de la région au centre, une portion de viande de sanglier, des tranches de poire et quelques échalotes confites
- Replier les bords pour former un carré ou une enveloppe
- Déposer les galettes pliées dans une poêle chaude préalablement beurrer
- Chauffer 2 à 3 minutes de chaque côté à feu doux jusqu'à ce que le fromage fonde
- Si désiré, ajouter un peu de fromage sur le dessus des galettes et passer sous le grill du four pendant 2 minutes pour un résultat encore plus gourmand.

### Dressage

- Disposez les galettes sur une grande planche en bois et accompagnez-les d'une petite salade verte assaisonnée à l'huile de noix. Ajoutez quelques noix concassées pour une touche croquante
- Régalez-vous 😊



Réalisation graphique : Cassiopée graphisme - Photo Shutterstock



Fédération Nationale des Chasseurs

Suivez-nous sur :



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





# Parmentier de cerf à la choucroute et oignons confits



## LES INGRÉDIENTS

### Viande de cerf

- 500 g de viande de cerf hachée
- 50 g de lard fumé
- 1 carotte
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- 10 cl de bière ambrée
- 10 cl de fond de gibier (ou veau)
- 10 g de beurre
- 5 g de sel
- 2 g de poivre

### Choucroute et oignons confits

- 300 g de choucroute cuite
- 3 oignons
- 20 g de beurre
- 10 cl de bière ambrée
- 5 g de sucre

### Montage

- 100 g de chapelure
- 50 g de fromage râpé (Munster ou Tomme d'Alsace au choix)
- 10 g de beurre pour gratiner

**DIFFICULTÉ**  
moyen

**TEMPS TOTAL**  
1h10

**TEMPS DE PRÉPARATION**  
35 min

## LES USTENSILES

- ✓ 1 couteau
- ✓ 1 cuillère en bois
- ✓ 1 poêle
- ✓ 1 casserole
- ✓ 1 plat à gratin
- ✓ 1 planche à découper



## PRÉPARATION

On est Food'  
Cerf!

### Préparer la viande de cerf

- Éplucher et tailler les carottes en petits dés
- Éplucher et hacher l'ail
- Dans une poêle chaude, faire fondre le beurre et faire revenir les lardons fumés
- Ajouter la viande de cerf et la faire dorer quelques minutes
- Incorporer les carottes, l'ail, le thym, le sel et le poivre
- Déglacer avec la bière et laisser réduire de moitié
- Ajouter le fond de gibier et laisser mijoter 20 minutes à feu doux

### Préparer les oignons confits et la choucroute

- Éplucher et émincer les oignons
- Dans une casserole, faire fondre le beurre et ajouter les oignons
- Laisser compoter doucement à feu moyen
- Ajouter le sucre et la bière, puis cuire jusqu'à ce que les oignons soient tendres et caramélisés
- Égoutter la choucroute cuite et l'ajouter aux oignons confits
- Laisser mijoter 5 minutes pour qu'elle s'imprègne des saveurs

### Dressage

- Dans un plat à gratin beurré, étaler une couche de viande de cerf mijotée
- Ajouter par-dessus la choucroute aux oignons confits
- Saupoudrer de chapelure et de fromage râpé
- Ajouter quelques noisettes de beurre et enfourner à 180°C pendant 15 minutes jusqu'à ce que la surface soit bien dorée
- Accompagner d'une bière alsacienne ambrée ou d'un Pinot Noir d'Alsace pour sublimer les saveurs du gibier et de la choucroute
- Régalez-vous 😊



Réalisation graphique : Cassiopée graphisme - Photo Shutterstock



Fédération Nationale des Chasseurs

Suivez-nous sur :



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





# Parmentier de sanglier au chou-fleur et oignons caramélisés




**DIFFICULTÉ**  
facile

**TEMPS TOTAL**  
1h20

**TEMPS DE PRÉPARATION**  
30 min

## LES USTENSILES

- ✓ I casserole
  - ✓ I poêle
  - ✓ I plat à gratin
  - ✓ I cuillère en bois
  - ✓ I mixeur ou presse-purée
- 

## LES INGRÉDIENTS

### Pour la viande

- 500 g de viande de sanglier hachée
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- 20 cl de vin rouge
- 2 g de thym séché
- 1 feuille de laurier
- 4 g de sel
- 3 g de poivre
- 30 g d'huile neutre
- 20 g de vergoïse brune

### Pour la purée de chou-fleur

- 800 g de chou-fleur
- 10 cl de crème fraîche
- 50 g de beurre
- 2 g de muscade
- 4 g de sel
- 3 g de poivre
- 40 g de chapelure

### Pour les oignons caramélisés

- 2 oignons
- 30 g de vergoïse brune
- 10 cl de bière ambrée
- 20 g de beurre

## PRÉPARATION

On est Food'  
Sanglier !

### Préparer les oignons caramélisés

- Éplucher et émincer les oignons
- Dans une poêle, faire fondre le beurre à feu doux
- Ajouter les oignons et les faire revenir doucement jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides
- Ajouter la vergeoise et mélanger
- Déglacer avec la bière et laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que le liquide soit presque entièrement réduit
- Assaisonner en sel & poivre et réserver

### Préparer la viande de sanglier

- Éplucher et émincer l'oignon jaune
- Éplucher et hacher les gousses d'ail
- Dans une poêle, chauffer l'huile neutre puis faire revenir l'oignon jaune jusqu'à ce qu'il soit translucide
- Ajouter l'ail et faire revenir pendant 2 minutes supplémentaires
- Ajouter la viande de sanglier hachée et cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée
- Incorporer le vin rouge, le thym, la feuille de laurier, la vergeoise, le sel et le poivre
- Laisser mijoter à feu doux pendant 15 minutes
- Retirer le thym et la feuille de laurier et réserver

### Préparer la purée de chou-fleur

- Découper le chou-fleur en fleurettes
- Cuire les fleurettes dans une casserole d'eau bouillante salée pendant environ 12 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres
- Égoutter et mixer avec la crème fraîche, le beurre, la muscade, le sel et le poivre jusqu'à obtenir une purée lisse

### Assembler le parmentier

- Préchauffer le four à 180°C. Dans un plat à gratin, étaler une couche de viande de sanglier
- Ajouter une fine couche d'oignons caramélisés, une couche de purée de chou-fleur puis recouvrir avec la chapelure
- Enfourner le plat pour environ 20 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit légèrement doré
- Régalez-vous 😊



Réalisation graphique : Cassiopée graphisme - Photo Shutterstock



Fédération Nationale des Chasseurs

Suivez-nous sur :



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





# Tartare de cerf à la bière et tomme des Hauts-de-France



## LES INGRÉDIENTS

### Pour le tartare

- 400 g de filet de cerf
- 2 échalotes
- 50 g de cornichons
- 10 g de câpres
- 100 g de tomme des Hauts-de-France
- 30 g de moutarde à l'ancienne
- 100 g de mayonnaise
- 20 cl de bière blonde des Hauts-de-France
- ½ botte de persil plat frais
- 5 g de sel
- 2 g de poivre

### Pour l'accompagnement

- 4 tranches de pain de campagne (environ 80 g chacune)
- 10 g de beurre

**DIFFICULTÉ**  
moyen

**TEMPS TOTAL**  
30 min

**TEMPS DE PRÉPARATION**  
20 min

## LES USTENSILES

- ✓ I casserole
- ✓ I cuillère en bois
- ✓ I couteau
- ✓ I planche à découper
- ✓ I poêle
- ✓ I saladier
- ✓ I fouet





## PRÉPARATION

On est Food' Cerf!

### Préparer les ingrédients du tartare

- Dans une casserole, faire réduire de moitié la bière
- Couper le filet de cerf en petits dés réguliers avec un couteau bien aiguisé
- Réserver au frais dans un saladier
- Éplucher et ciseler finement les échalotes
- Hacher les cornichons, les câpres, et le persil plat
- Couper la tomme des Hauts-de-France en petits cubes
- Dans un bol, mélanger la moutarde à l'ancienne, la bière blonde réduite (froide), la mayonnaise, le sel et le poivre à l'aide d'un fouet

### Assembler le tartare

- Ajouter les échalotes, les cornichons, les câpres, le persil et la tomme au saladier contenant la viande
- Verser la vinaigrette à la bière et mélanger délicatement pour enrober tous les ingrédients

### Préparer les tranches de pain

- Beurrer légèrement les tranches de pain de campagne et les toaster dans une poêle chaude jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées

### Dressage

- Former des portions de tartare à l'aide d'un cercle de présentation ou simplement à la cuillère
- Déposer le tartare au centre de l'assiette et accompagner de tranches de pain grillé
- Parsemer de copeaux de tomme des Hauts-de-France pour un rendu gourmand
- Régalez-vous 😊



Réalisation graphique : Cassiopée graphisme - Photo Shutterstock



Fédération Nationale des Chasseurs

Suivez-nous sur :



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



# Tartare de chevreuil à la moutarde d'Alsace et herbes fraîches



## LES INGRÉDIENTS

### Pour le tartare

- 400 g de filet de chevreuil
- 40 g d'échalotes
- 20 g de câpres
- 15 g de moutarde d'Alsace
- 20 g de cornichons
- 5 cl d'huile de colza
- ½ botte de persil plat
- ½ botte de ciboulette
- ½ botte de cerfeuil
- 2 jaunes d'œufs
- 2 cl de vinaigre de cidre
- 2 g de sel
- 1 g de poivre noir moulu

**DIFFICULTÉ**  
facile

**TEMPS TOTAL**  
20 min

**TEMPS DE PRÉPARATION**  
20 min

## LES USTENSILES

- ✓ 1 couteau bien aiguisé
- ✓ 1 planche à découper
- ✓ 1 saladier
- ✓ 1 cuillère en bois



## PRÉPARATION

On est Food'  
Chevreuil !

### Préparer les ingrédients

- Tailler le filet de chevreuil au couteau en petits dés pour conserver une belle texture
- Éplucher et ciseler finement les échalotes
- Hacher les câpres, les cornichons, le persil, la ciboulette et le cerfeuil

### Assaisonner le tartare

- Dans un saladier, mélanger la viande hachée avec la moutarde d'Alsace, les échalotes, les câpres, les cornichons et les herbes fraîches
- Ajouter le vinaigre de cidre, l'huile de colza, le sel et le poivre
- Mélanger délicatement pour enrober tous les ingrédients
- Ajouter les jaunes d'œufs juste avant le dressage pour lier le tartare
- Mélanger une dernière fois et façonner des portions individuelles à l'aide d'un emporte-pièce ou d'une cuillère

### Dressage

- Servir accompagné de tranches de pain de campagne grillées et d'une salade de jeunes pousses assaisonnée d'un filet d'huile de colza et d'une touche de vinaigre
- Régalez-vous 😊



Fédération Nationale des Chasseurs

Suivez-nous sur :



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





# Tartine de cerf, rémoulade à la moutarde de Picardie et herbes fraîches



## LES INGRÉDIENTS

### Pour la viande

- 200 g de filet de cerf
- 10 g de beurre
- 10 g d'huile neutre
- 3 g de sel
- 2 g de poivre

### Pour la rémoulade

- ½ céleri-rave
- 100 g de mayonnaise
- 10 g de moutarde de Picardie (ou moutarde à l'ancienne)
- 5 g de jus de citron
- 3 g de sel
- 2 g de poivre

### Pour la tartine

- 4 tranches de pain de campagne (environ 80 g chacune)
- 10 g de beurre (pour toaster le pain)
- ½ botte de persil frais
- ½ botte de ciboulette fraîche
- ½ botte de cerfeuil frais

DIFFICULTÉ  
facile

TEMPS TOTAL  
30 min

TEMPS DE PRÉPARATION  
20 min

## LES USTENSILES

- ✓ l poêle
- ✓ l râpe
- ✓ l saladier
- ✓ l cuillère en bois
- ✓ l couteau
- ✓ l planche à découper



## PRÉPARATION

On est Food'  
Cerf!

### Préparer la viande

- Couper le filet de cerf en fines tranches
- Dans une poêle, chauffer le beurre et l'huile neutre à feu moyen
- Saisir rapidement les tranches de cerf (environ 30 secondes de chaque côté) pour qu'elles restent rosées à cœur
- Assaisonner en sel & poivre puis réserver

### Préparer la rémoulade

- Éplucher et râper finement le céleri-rave
- Dans un saladier, mélanger la mayonnaise, la moutarde de Picardie, le jus de citron, le sel et le poivre
- Incorporer le céleri râpé et mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien enrobé

### Préparer les tartines

- Beurrer légèrement les tranches de pain de campagne
- Les toaster dans une poêle chaude jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.

### Assembler les tartines

- Étaler une couche généreuse de rémoulade sur chaque tranche de pain
- Disposer les tranches de cerf saisies par-dessus
- Parsemer de persil, ciboulette et cerfeuil finement ciselés pour apporter de la fraîcheur

### Dressage

- Disposer les tartines sur une grande planche en bois, accompagnées de quelques feuilles de salade verte et de quartiers de citron pour un contraste visuel et gustatif
- Régalez-vous 😊



Réalisation graphique : Cassiopée graphisme - Photo Shutterstock



Fédération Nationale des Chasseurs

Suivez-nous sur :



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





# Tartine forestière de chevreuil, fromage de Munster et champignons



## LES INGRÉDIENTS

### Pour la garniture

- 300 g** de filet de chevreuil
- 200 g** de champignons de saison (girolles, cèpes ou champignons de Paris)
- 150 g** de Munster fermier
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 30 cl** de crème liquide
- 10 cl** de vin blanc d'Alsace
- 20 g** de beurre
- 5 g** de sel
- 2 g** de poivre
- 1 branche de thym

### Pour la tartine

- 4 tranches épaisses de pain paysan (pain de campagne ou pain aux graines)
- 10 g** de beurre pour le pain
- 5 g** de graines de carvi (optionnel)

**DIFFICULTÉ**  
facile

**TEMPS TOTAL**  
45 min

**TEMPS DE PRÉPARATION**  
30 min

## LES USTENSILES

- ✓ 1 couteau
- ✓ 1 poêle
- ✓ 1 spatule
- ✓ 1 plaque de cuisson
- ✓ 1 passoir
- ✓ 1 planche à découper





## PRÉPARATION

### Préparer les champignons

- Nettoyer et émincer les champignons
- Éplucher et ciseler l'oignon
- Éplucher et hacher l'ail
- Chauffer une poêle à sec et y déposer les champignons émincés
- Laisser cuire jusqu'à ce qu'ils rendent leur eau de végétation
- Égoutter en récupérant le jus
- Verser un filet d'huile dans la poêle et faire revenir les champignons jusqu'à belle coloration
- Débarrasser et réserver
- Dans la même poêle, faire fondre le beurre et ajouter l'oignon ciselé et l'ail haché
- Faire revenir quelques minutes
- Déglacer avec le jus de cuisson des champignons et le vin blanc, laisser réduire
- Ajouter la crème et faire réduire jusqu'à épaississement
- Assaisonner de sel et poivre
- Incorporer les champignons dans la sauce et réserver au chaud

On est Food' Chevreuil !

### Préparer le chevreuil

- Tailler le filet de chevreuil en fines lamelles
- Dans une poêle chaude, saisir les morceaux rapidement avec une noisette de beurre
- Assaisonner en sel & poivre

### Préparer les tartines

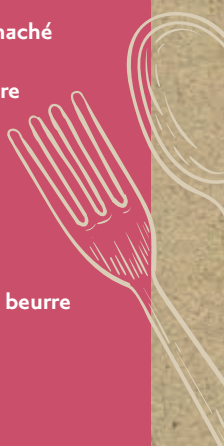
- Beurrer légèrement les tranches de pain et les toaster sur une poêle chaude jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes
- Déposer une couche généreuse de champignons à la crème sur chaque tartine
- Ajouter les lamelles de chevreuil snacké par-dessus

### Gratiner avec le Munster

- Tailler le Munster en fines tranches et disposer sur les tartines
- Placer sous un grill chaud quelques minutes jusqu'à ce que le fromage fonde et commence à dorer légèrement

### Dressage

- Servir les tartines bien chaudes
- Ajouter quelques graines de carvi sur le fromage pour un parfum typique alsacien
- Régalez-vous 😊



Réalisation graphique : Cassiopée graphisme - Photo Shutterstock



Fédération Nationale des Chasseurs

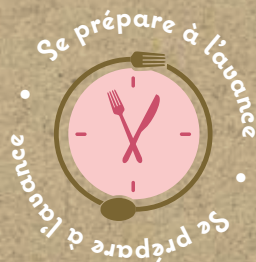
Suivez-nous sur :



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



# Terrine de sanglier à la mirabelle et gelée au Gewurztraminer



## LES INGRÉDIENTS

### Pour la terrine

- 500 g d'épaule de sanglier
- 250 g de gorge de porc
- 150 g de foie de porc
- 2 échalotes
- 10 g de sel
- 3 g de poivre noir moulu
- 3 g de quatre-épices
- 6 cl de cognac
- 3 cl de vinaigre de cidre
- 1 œuf
- 5 cl de crème liquide

### Gelée au Gewurztraminer

- 20 cl de Gewurztraminer
- 5 cl d'eau
- 2 feuilles de gélatine (4 g)
- 5 g de sucre
- 1 g de sel

### Pour l'accompagnement

- 150 g de confiture de mirabelles

**DIFFICULTÉ**  
moyen

**TEMPS TOTAL**  
32h

**TEMPS DE PRÉPARATION**  
30 min

## LES USTENSILES

- ✓ 1 mixeur ou hachoir
- ✓ 1 saladier
- ✓ 1 casserole
- ✓ 1 fouet
- ✓ 1 tamis
- ✓ 1 terrine avec couvercle



## PRÉPARATION

On est Food'  
Sanglier !

### Terrine de sanglier

- Couper l'épaule de sanglier, la gorge et le foie en morceaux
- Dans un saladier, mélanger avec le cognac, le vinaigre de cidre, le sel, le poivre et le quatre-épices
- Couvrir et laisser mariner 4 heures au frais
- Eplucher et tailler en mirepoix l'échalotte (cube de 1 cm)
- Égoutter la viande et la hacher finement avec les échalotes
- Ajouter l'œuf, la crème et bien mélanger
- Préchauffer le four à 150°C
- Tasser la préparation dans une terrine
- Couvrir et cuire au bain-marie pendant 1h30
- Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau qui doit ressortir propre
- Laisser refroidir

### Gelée au Gewurztraminer

- Faire chauffer le Gewurztraminer avec l'eau, le sucre et le sel
- Hors du feu, incorporer la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et bien essorée
- Laisser tiédir avant de verser une fine couche sur la terrine refroidie
- Réfrigérer au moins 24 heures avant dégustation pour permettre aux saveurs de se développer

### Dressage

- Servir des tranches de terrine sur du pain de campagne légèrement toasté, accompagnées d'une cuillerée de confiture de mirabelles pour un équilibre parfait entre le salé et le sucré
- Régalez-vous 😊



Réalisation graphique : Cassiopée graphisme - Photo Shutterstock



Fédération Nationale des Chasseurs

Suivez-nous sur :



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





# Boulettes de sanglier à la sauce Riesling



**DIFFICULTÉ**  
moyen

**TEMPS TOTAL**  
1h

**TEMPS DE PRÉPARATION**  
30 min

## LES USTENSILES

- ✓ I couteau
- ✓ I cuillère en bois
- ✓ I planche à découper
- ✓ I plaque de cuisson
- ✓ I poêle
- ✓ I casserole
- ✓ I bol



## LES INGRÉDIENTS

### Pour les boulettes

- 400 g** de viande de sanglier hachée
- 2** tranches de pain de mie
- 10 cl** de lait entier
- 1** œuf
- 1** oignon
- 2** gousses d'ail
- ½** botte de persil frais
- 5 g** de sel
- 2 g** de poivre
- 10 g** de moutarde
- 30 g** de farine pour enrober
- 5 cl** d'huile d'olive

### Pour la sauce au Riesling

- 30 cl** de Riesling
- 30 cl** de crème liquide
- 2** échalotes
- 30 g** de beurre
- 10 g** de moutarde à l'ancienne
- 2 g** de sel
- 1 g** de poivre blanc

## PRÉPARATION

On est Food'  
Sanglier !

### Préparer les boulettes

- Éplucher et hacher les oignons, l'ail, et ciseler le persil
- Tremper la mie de pain dans le lait entier
- Dans un saladier, mélanger la viande de sanglier hachée, la mie de pain imbibée, l'œuf, les oignons, l'ail, le persil, la moutarde douce, le sel et le poivre
- Former des boulettes régulières de 30 g chacune, les rouler légèrement dans la farine
- Chauffer l'huile d'olive dans une poêle
- Faire dorer les boulettes sur toutes les faces pendant 5 minutes
- Réserver sur une assiette

### Préparer la sauce au Riesling

- Éplucher et hacher finement les échalotes
- Dans la même poêle, ajouter le beurre et faire revenir les échalotes jusqu'à ce qu'elles soient translucides
- Déglacer avec le Riesling et laisser réduire de moitié
- Incorporer la moutarde à l'ancienne et la crème
- Laisser réduire jusqu'à épaississement
- Assaisonner en sel & poivre
- Remettre les boulettes dans la poêle avec la sauce au Riesling
- Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 10 minutes pour que les saveurs se mélangent parfaitement

### Dressage

- Servir les boulettes nappées de sauce au Riesling, accompagnées de spätzle, de pommes vapeur, ou d'un écrasé de pommes de terre
- Parsemez le plat de persil frais ciselé pour apporter une touche de couleur et de fraîcheur
- Servir avec un verre de Riesling
- Régalez-vous 😊



Réalisation graphique : Cassiopée graphisme - Photo Shutterstock



Fédération Nationale des Chasseurs

Suivez-nous sur :



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



# Galette de pomme de terre, saucisse de sanglier à la tomme des Vosges et miroir au miel de sapin



## LES INGRÉDIENTS

### Galettes de pommes de terre

500 g de pommes de terre  
à chair ferme  
1 oignon  
1 œuf  
40 g de farine  
5 g de sel  
2 g de poivre  
5 cl d'huile d'olive

### Garniture

4 saucisses de sanglier  
100 g de tomme des Vosges  
20 g de beurre

### Miroir au miel de sapin

40 g de miel de sapin  
10 cl de fond de volaille  
5 g de moutarde à l'ancienne  
10 g de beurre

### Dressage

½ botte de ciboulette

**DIFFICULTÉ**  
moyen

**TEMPS TOTAL**  
50 min

**TEMPS DE PRÉPARATION**  
30 min

## LES USTENSILES

- ✓ l râpe
- ✓ l plaque de cuisson
- ✓ l couteau
- ✓ l planche à découper
- ✓ l poêle
- ✓ l bol
- ✓ l torchon
- ✓ l cuillère en bois





## PRÉPARATION

On est Food'  
Sanglier !

### Préparer les galettes de pommes de terre

- Éplucher et râper les pommes de terre
- Les presser dans un torchon propre pour retirer l'excédent d'eau
- Éplucher et ciseler finement l'oignon
- Dans un bol, mélanger les pommes de terre râpées, l'oignon, l'œuf, la farine, le sel et le poivre
- Former des galettes de 10 cm de diamètre
- Chauffer l'huile d'olive dans une poêle
- Déposer les galettes et les faire dorer 5 minutes de chaque côté à feu moyen
- Les déposer sur du papier absorbant et réserver au chaud

### Cuire les saucisses de sanglier

- Faire fondre le beurre dans une poêle et cuire les saucisses de sanglier à feu doux pendant 10 minutes en les retournant régulièrement
- Débarrasser et couper en tronçons de 4 cm

### Préparer le miroir au miel de sapin

- Dans une casserole, faire chauffer le fond de volaille avec la moutarde à l'ancienne et le miel de sapin
- Laisser réduire légèrement
- Monter la sauce au beurre pour obtenir une texture nappante
- Assaisonner en sel & poivre

### Dressage

- Sur chaque galette de pomme de terre chaude, déposer quelques morceaux de Tomme des Vosges
- Ajouter les tronçons de saucisse de sanglier et napper de miroir au miel de sapin
- Parsemer de ciboulette ciselée
- Servir chaud avec un vin blanc typé du Jura ou d'Alsace
- Régalez-vous 😊



Réalisation graphique : Cassiopée graphisme - Photo Shutterstock



Fédération Nationale des Chasseurs

Suivez-nous sur :



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

