Recette pour 4 personnes

Interprétation de flamiche au colvert

DIFFICULTÉ	TEMPS TOTAL
moyen	1h25

TEMPS DE PRÉPARATION
35 min

LES USTENSILES

- 1 couteau,
- 1 planche à découper,
- 1 sauteuse,
- 1 casserole,
- 1 écumoire
- 2 plaques de cuisson,
- 1 four,
- 1 poêle,
- Papier cuisson,
- 1 emporte-pièce

LES INGRÉDIENTS

Base croustillante
1 pâte brisée pur beurre
10 g de beurre doux

Fondue de poireaux
2 poireaux
15 g de beurre doux
15 cl de crème liquide 30% MG
Sel
Poivre blanc

Colvert confit
2 cuisses de colvert
30 g de graisse de canard
2 gousses d'ail
1 branche de thym frais
1 feuille de laurier
Sel

Suprêmes rosés
2 suprêmes de colvert
15 g de beurre doux
Sel
Poivre noir

PRÉPARATION

On est Food' Colvert !

Base croustillante

- Détailler 4 disques réguliers dans la pâte brisée
- Déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson, piquer à la fourchette, recouvrir de papier cuisson et lester avec la deuxième plaque
- Cuire à blanc à 170 °C pendant 12 mn
- Réserver à température ambiante

Fondue de poireaux

- Émincer finement les poireaux puis les laver soigneusement, égoutter et bien essorer
- Faire fondre le beurre en sauteuse
- Ajouter les poireaux et les laisser suer à feu doux jusqu'à obtenir une texture bien fondante sans coloration
- Décanter les poireaux en les récupérant à l'écumoire et réserver
- Verser la crème dans la sauteuse, la laisser réduire à frémissement doux jusqu'à une texture nappante
- Ajouter ensuite les poireaux et mélanger pour bien les enrober
- Assaisonner en sel fin et poivre blanc

Colvert confit

- Saler les cuisses, les disposer dans une casserole avec la graisse de canard, l'ail écrasé, le thym et le laurier, puis cuire à feu très doux, couvert, jusqu'à ce que la chair se détache facilement
- Effilocher grossièrement, puis lier avec une petite partie de la graisse de cuisson
- Réserver tiède

Suprêmes rosés

- Assaisonner les suprêmes, les saisir côté peau dans une poêle chaude avec le beurre jusqu'à obtenir une peau croustillante
- Retourner brièvement, puis terminer la cuisson pour garder une chair rosée
- Laisser reposer, puis tailler en tranches fines

Dressage

- Déposer une couche de fondue de poireaux sur chaque disque de pâte
- Ajouter un peu de cuisse confite effilochée, puis disposer les tranches de suprême rosé sur le dessus
- Finir avec une pincée de Sel de Guérande et un tour de poivre moulin
- Régalez-vous 😀

Réalisation graphique : Cassiopée graphisme - Photo Freepik

Fédération Nationale des Chasseurs

www.chasseurdefrance.com

Suivez-nous sur :

LES FOOD CUISINE par Animation Chef !

LE TRI + FACILE

Recette pour 4 personnes

Cerf croquant en barquettes d'endive, pomme verte, betterave et noix, trait miel-cidre

DIFFICULTÉ	TEMPS TOTAL
facile	25 min

TEMPS DE PRÉPARATION
15 min

LES USTENSILES

- 1 couteau,
- 2 saladiers,
- 1 casserole,
- 1 spatule,
- 1 cuillère,
- 1 planche à découper,
- 1 pipette

LES INGRÉDIENTS

Base du tartare

200 g de filet de cerf
1 pomme Granny Smith
1 betterave cuite
40 g de noix décortiquées
1 échalote
½ botte de persil plat
Sel
Poivre noir

Assaisonnement

2,5 cl d'huile de noix
5 g de moutarde douce
1 cl de vinaigre de cidre

Glaçage miel-vinaigre

6 g de miel de forêt
4 cl de vinaigre de cidre
7 g de beurre doux

Dressage

2 endives

PRÉPARATION

On est Food' Cerf !

Glaçage miel-vinaigre

- Verser le vinaigre de cidre dans une petite casserole
- Laisser réduire jusqu'à obtenir une texture sirupeuse
- Couper le feu, ajouter le miel puis le beurre, mélanger pour obtenir un glaçage brillant
- Laisser refroidir et mettre en pipette

Préparation du tartare

- Tailler le cerf au couteau en petits cubes réguliers
- Peler la pomme et la tailler en brunoise
- Tailler la betterave en petits dés
- Concasser les noix
- Ciseler l'échalote et le persil
- Réunir le tout dans un saladier
- Ajouter la moutarde, l'huile de noix et le vinaigre de cidre
- Assaisonner en sel et poivre

Finition et montage

- Ajouter quelques gouttes de glaçage au tartare pour une touche aigre-douce
- Détacher les feuilles d'endives, déposer une quenelle de tartare dans chaque feuille, puis déposer un trait de glaçage juste avant de servir
- Régalez-vous 😀

Réalisation graphique : Cassiopée graphisme - Photo Addobe Stock

Fédération Nationale des Chasseurs

www.chasseurdefrance.com

Suivez-nous sur :

LES FOOD CUISINE par Animation Chef !

LE TRI + FACILE

Recette pour 4 personnes

Chevreuil laqué au miel de sapin, écrasée de pommes de terre

DIFFICULTÉ	TEMPS TOTAL
moyen	1h10

TEMPS DE PRÉPARATION
20 min

LES USTENSILES

- 1 couteau,
- 1 poêle,
- 1 casserole,
- 1 plaque de cuisson,
- 1 four,
- 1 pince,
- 1 spatule,
- 1 planche à découper,
- 1 presse-purée à gros trous

LES INGRÉDIENTS

Pommes de terre au four

4 pommes de terre à chair ferme type Charlotte ou Celtiane
Gros sel

Écrasée nordiste

60 g de beurre doux
6 cl de crème épaisse
6 g de moutarde douce du Nord
1 cl de vinaigre de cidre
½ botte de persil plat
Sel
Poivre blanc

Laque miel de sapin-cidre

30 g de miel de sapin
5 cl de vinaigre de cidre
8 cl de fond de gibier ou jus brun

Chevreuil

350 g de filet de chevreuil
1 cl d'huile neutre
12 g de beurre doux
Sel
Poivre noir

PRÉPARATION

On est Food' Chevreuil !

Pommes de terre au four

- Laver les pommes de terre et les cuire entières en robe des champs au four à 170 °C, posées sur un lit de gros sel, jusqu'à ce qu'elles soient fondantes à cœur
- Peler encore chaud et réserver

Écrasée nordiste

- Écraser grossièrement les pommes de terre au presse-purée
- Incorporer le beurre en morceaux, puis la crème, la moutarde et le vinaigre de cidre
- Assaisonner en sel et poivre blanc
- Mélanger sans lisser
- Ajouter les herbes ciselées au dernier moment

Laque miel de sapin-cidre

- Faire réduire le vinaigre de cidre à frémissement doux jusqu'à une consistance sirupeuse
- Ajouter le miel de sapin puis le fond de gibier
- Laisser frémir quelques minutes jusqu'à obtenir une laque brillante
- Réserver en maintien au chaud

Chevreuil

- Saler la viande, la saisir dans une poêle chaude avec l'huile pour la colorer
- Ajouter le beurre et arroser, puis cuire jusqu'à une chair rosée
- Poivrer et laisser reposer quelques minutes hors du feu

Dressage

- Badigeonner le chevreuil de laque,
- Remettre brièvement au four chaud ou dans la poêle juste pour fixer la brillance sans surcuire
- Couper des tranches
- Dresser l'écrasée chaude en base
- Déposer les tranches de chevreuil laqué et ajouter un soupçon de laque
- Régalez-vous 😀

Réalisation graphique : Cassiopée graphisme - Photo Freepik

Fédération Nationale des Chasseurs

www.chasseurdefrance.com

Suivez-nous sur :

LES FOOD CUISINE par Animation Chef !

LE TRI + FACILE

Recette pour 4 personnes

Street welsh
Le ch'ti cochon des bois

DIFFICULTÉ	TEMPS TOTAL
moyen	1h20

TEMPS DE PRÉPARATION
40 min

LES USTENSILES

- 1 couteau,
- 1 planche à découper,
- 1 casserole,
- 1 fouet,
- 1 grande cocotte,
- 1 fourchette,
- 1 spatule,
- 1 écumoire

LES INGRÉDIENTS

Pour les wings croustillants
Sanglier fondant

450 g d'épaule de sanglier
1 oignon jaune
2 gousses d'ail
45 cl de bouillon de volaille ou de gibier
12 cl de bière ambrée du Nord
1 branche de thym frais
1 feuille de laurier
1 cl d'huile neutre
Sel
Poivre noir

Rattes écrasées au paprika fumé

600 g de pommes de terre rattes
35 g de beurre doux
2 g de paprika fumé
Sel fin

Sauce welsh nordiste

180 g de fromage type cheddar affiné
12 cl de bière ambrée du Nord
8 g de moutarde douce
12 g de beurre doux
Poivre

PRÉPARATION

On est Food' Sanglier !

Sanglier fondant

- Tailler le sanglier en gros cubes réguliers
- Emincer l'oignon et écraser l'ail
- Faire chauffer l'huile dans la cocotte, saisir la viande pour bien la colorer, ajouter l'oignon et l'ail et laisser suer quelques minutes
- Mouiller avec la bière puis le bouillon, ajouter thym et laurier
- Couvrir et cuire à frémissement doux environ 2h à 3h jusqu'à obtenir une viande très fondante
- Égoutter en gardant un peu de jus, puis hacher grossièrement au couteau pour une texture d'effiloché court et riche

Rattes écrasées au paprika fumé

- Cuire les rattes au four à 170 °C jusqu'à ce qu'elles soient fondantes à cœur
- Les déposer sur une plaque, les écraser une à une avec le dos d'un verre pour obtenir des "smashed potatoes"
- Faire fondre le beurre, mélanger avec le paprika fumé et une pincée de sel, puis badigeonner généreusement les rattes écrasées
- Remettre au four à 190 °C pour les colorer et les rendre croustillantes, jusqu'à obtenir des bords dorés et une surface légèrement caramélisée

Sauce welsh nordiste

- Râper le fromage
- Faire fondre le beurre, ajouter la moutarde, verser la bière et chauffer à frémissement doux
- Incorporer le fromage progressivement en fouettant jusqu'à obtenir une sauce épaisse, brillante et nappante, puis poivrer

Montage et service

- Déposer une base de rattes écrasées dans des mini-cocottes ou des bols
- Ajouter une couche de sanglier haché encore chaud, puis napper généreusement de sauce welsh
- Servir immédiatement
- Régalez-vous 😀

Réalisation graphique : Cassiopée graphisme - Photo Shutterstock

Fédération Nationale des Chasseurs

www.chasseurdefrance.com

Suivez-nous sur :

LES FOOD CUISINE par Animation Chef !

LE TRI + FACILE

Recette pour 12 personnes

GIBIERS DE FRANCE
VIANDE SAUVAGE ET DURABLE
gibiersdefrance.fr

Terrine de sanglier au maroilles, oignons rouges au vinaigre de framboise, pain de campagne

DIFFICULTÉ	TEMPS TOTAL
moyen	1h00

TEMPS DE PRÉPARATION
50 min

LES USTENSILES

- 1 couteau,
- 1 planche à découper,
- 2 grands saladiers,
- 1 passoire,
- 1 plat profond,
- 1 hachoir (grille moyenne + fine),
- 1 spatule,
- 1 terrine avec couvercle,
- 1 casserole, 1 bocal,
- 1 film alimentaire,
- 1 thermomètre de cuisson

LES INGRÉDIENTS

Marinade

950 g d'épaule de sanglier
60 cl de vin blanc sec
6 cl de cognac
3 échalotes
2 gousses d'ail
4 g de thym frais
3 feuilles de laurier

Mêlée charcutière

280 g de poitrine de porc fraîche
170 g de foie de porc
2 œufs entiers
10 cl de crème épaisse
17 g de sel fin
2,5 g de poivre noir moulu
1,8 g de quatre-épices

Insertion maroilles

200 g de maroilles AOP

Oignons rouges au vinaigre de framboise

300 g d'oignons rouges
18 cl de vinaigre de framboise
12 cl d'eau
25 g de sucre
7 g de sel fin
1 feuille de laurier
6 g de grains de poivre noir

Dressage

Pain de campagne (tranches)

PRÉPARATION

On est Food' Sanglier !

Marinade

- Tailler le sanglier en cubes réguliers, puis mélanger avec le vin blanc, le cognac, les échalotes finement émincées, l'ail écrasé, le thym et le laurier, couvrir et réserver au froid

Mêlée charcutière

- Hacher le sanglier et la poitrine à la grille moyenne
- Hacher le foie plus finement
- Mélanger à la main en incorporant sel, poivre et quatre-épices
- Ajouter les œufs et la crème jusqu'à obtenir une mêlée liée et souple

Insertion maroilles

- Détailler le maroilles en dés épais en conservant la croûte
- Incorporer délicatement à la mêlée juste pour répartir, en veillant à ne pas écraser les dés

Cuisson au bain-marie

- Remplir la terrine en tassant régulièrement pour chasser l'air
- Couvrir, puis cuire au bain-marie au four à 150 °C jusqu'à atteindre 68–70 °C à cœur
- Après cuisson, laisser refroidir, presser très légèrement pour stabiliser
- Filmer, puis réserver 48 h au froid pour fixer les arômes et obtenir une coupe nette au service

Oignons rouges au vinaigre de framboise

- Émincer finement les oignons
- Porter à frémissement l'eau avec le vinaigre de framboise, le sucre, le sel, le laurier et les grains de poivre
- Verser immédiatement sur les oignons, laisser refroidir, puis réserver au froid une nuit

Dressage

- Trancher la terrine en 5-6 mm
- Servir sur pain de campagne
- Ajouter une petite touche d'oignons rouges au vinaigre de framboise sur le dessus
- Régalez-vous 😀

Réalisation graphique : Cassiopée graphisme - Photo Shutterstock

Recette pour 4 personnes

Waterzooi de faisan au jus réduit et légumes racines

DIFFICULTÉ	TEMPS TOTAL
moyen	1h00

TEMPS DE PRÉPARATION
20 min

LES USTENSILES

- 1 couteau,
- 1 planche à découper,
- 1 louche,
- 1 écumoire,
- 1 cocotte avec couvercle,
- 1 saladier, 1 fouet,
- 1 chinois,
- 1 casserole,
- 1 grand plat de service

LES INGRÉDIENTS

Waterzooi

1 faisan prêt à cuire (environ 1,2 à 1,5 kg)
2 carottes
1 petit céleri-rave
2 panais
1 oignon jaune
2 gousses d'ail
15 g de beurre doux
10 cl de vin blanc sec
60 cl de bouillon de volaille
1 branche de thym frais
1 feuille de laurier
Sel
Poivre blanc

Sauce

70 g de crème épaisse
2 jaunes d'œufs

PRÉPARATION

On est Food' Faisan !

Waterzooi

- Découper le faisan en séparant cuisses et suprêmes, puis réserver
- Éplucher carottes, céleri-rave et panais, puis tailler en bâtonnets réguliers
- Émincer l'oignon et écraser les gousses d'ail

Cuisson des cuisses

- Faire fondre le beurre dans la cocotte
- Ajouter l'oignon puis les légumes racines et laisser suer doucement sans coloration
- Ajouter l'ail, le thym, le laurier et les cuisses
- Mouiller avec le vin blanc puis le bouillon chaud, couvrir et maintenir un frémissement très doux environ 25 min (la viande commence à s'attendrir)
- Ajouter les suprêmes et poursuivre la cuisson à frémissement environ 12 min, en recherchant une chair moelleuse
- Retirer les morceaux de faisan et les maintenir au chaud, en laissant les légumes et le jus dans la cocotte

Sauce

- Décanter les légumes et filtrer le jus au chinois
- Laisser réduire jusqu'à obtenir une sauce légèrement nappante
- Mélanger la crème et les jaunes dans un saladier, puis verser progressivement une partie du jus chaud réduit
- Reverser l'ensemble dans la cocotte hors du feu et remuer doucement jusqu'à obtenir une sauce brillante et nappante (ATTENTION NE JAMAIS FAIRE FREMIR OU BOUILLIR)
- Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre blanc

Dressage

- Remettre les morceaux de faisan dans la sauce, enrober délicatement (maintenir autour de 70 °C)
- Chauffer un grand plat de service, répartir les légumes racines au centre
- Poser les cuisses et les suprêmes par-dessus, puis napper avec une première louche de sauce
- Amener le reste de sauce en cocotte à table pour que chacun se resserve, avec un pain de campagne tranché épais
- Régalez-vous 😀

Réalisation graphique : Cassiopée graphisme - Photo Shutterstock

Fédération Nationale des Chasseurs

www.chasseurdefrance.com

Suivez-nous sur :

LES FOOD CUISINE par Animation Chef !

LE TRI + FACILE