



LE GIBIER S'INVITE À VOTRE TABLE

DU 2 AU 8
NOVEMBRE 2015



GIBIER EN SCÈNE

ÉDITION 2015



Nos trois associations, unies sous le sigle « Le Cercle », s'associent pour la troisième édition de « Gibier en scène ». Le but : vous faire redécouvrir le gibier, un produit souvent mal connu, grâce au savoir-faire de nos chefs !

Des atouts, le gibier en a : loin de l'image vieillissante de la nature morte des faisans pendus, le gibier est dans l'air du temps. C'est 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 sucré-salés voire avec une sauce au chocolat !

Bon appétit !



LE CERCLE S'ASSOCIER SANS SE RENIER

Euro-Toques France, la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France, et les Maîtres Cuisiniers de France ont choisi de s'associer sous le sigle « Le Cercle » afin de défendre ensemble les valeurs qui nous sont chères : les bons produits, la transmission aux jeunes générations et la valorisation du savoir-faire français. Après une participation au salon Equip'hotel et l'organisation de l'opération « Tables en Scène », « Le Cercle » se mobilise autour du gibier pour la troisième année consécutive.

A LA 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 !



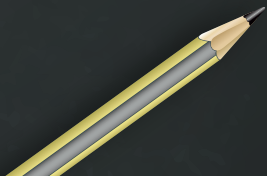
Le Gibier est long et complexe à cuisiner

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 A LA ROYALE

Recette de Paul BOCUSE

Ingrédients

Pour deux dodines :

- 3 lièvres dont 1 coupé en morceaux assez gros

Farce :

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





Progression

Mixer les foies, les cœurs et les rognons. Saler, poivrer et mélanger le tout.

Peser les deux lièvres séparément puis répartir à poids égal la farce et les morceaux de lièvre.

Cuire dans le four Frima, mixte à 50% vapeur, four à 80° et 2 barres pour environ 12 heures.



Euro-toques France
www.eurotoques-france.fr

PERDREAU À L'EMBEURRÉE DE CHOU À LA BIÈRE, ET SON FOIE GRAS CHAUD

Recette de Didier Peschard

Le Relais du Gué de Selle à Evron Mezangers (53)

Ingrédients

 Pour 4 personnes :

- 4 perdreaux,
- 4 tranches de poitrine fumée,
- 1/2 chou vert, 200 g de cèpes ou chanterelles
- 4 tranches de foie gras de canard de 30 à 40 gr chacune,
- 25 à 33 cl de bière Blonde
- Sel, poivre, graisse ou huile, 1 carotte, 1 oignon, 1 bouquet garni, une noix de beurre pour la sauce

Préparation

- Désosser les perdreaux, concasser les carcasses. Prendre une cocotte, marquer les carcasses avec un peu d'huile ou graisse de canard, ajouter la carotte, l'oignon et le bouquet garni. Mouiller à hauteur avec de l'eau, laisser cuire 1 heure à feu doux. Passer ce jus, le réserver.

- Prendre une poêle, la faire chauffer, marquer les escalopes de foie gras 1 à 2 mn sur chaque face, les assaisonner avec du sel de Guérande de préférence. Prendre 1 assiette avec un papier absorbant, poser les escalopes dessus, réserver. Jetez l'excédent de graisse de cuisson, poêler les perdreaux 2 à 3 minutes sur chaque face, les assaisonner, les réserver sur une assiette. Déglacer la poêle avec le jus, laisser réduire afin d'obtenir une sauce, et terminer avec une noix de beurre.

- Découper le chou en lanières assez fines, le faire blanchir. Découper la poitrine fumée en petits dés et la mettre à rissoler, ajouter le chou, mouiller avec la bière Blonde, laisser cuire une dizaine de minutes. Poêler les cèpes ou les chanterelles, les réserver. Mettre au four les perdreaux une dizaine de minutes à 180°C, puis les escalopes de foie gras.

- Dresser sur une assiette chaude, l'embeurrée de chou avec un emporte-pièce, le tasser. Mettre les cèpes ou les chanterelles, poser le perdreau, la tranche de foie gras et napper de sauce.





SELLE DE CHEVREUIL RÔTIE, SAUCE DIANE

Recette de Benoît Violier

Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crisser (Suisse)

Ingrédients pour 4 personnes :

- E 1 selle de chevreuil, parée à vif, sel d'épices, fleur de sel, mignonnette 4 baies, 2 dl d'huile d'arachide, 100 g de beurre
- E **Garniture aromatique :**
100 g d'échalotes en rouelle, 60 g de carottes en mirepoix, 60 g d'oignons en mirepoix, 1 tête d'ail fendue en deux, 20 brindilles de thym, 2 feuilles de laurier, 4 feuilles de sauge, 4 baies de genièvre concassées.
- E **Sauce Diane :**
80 g de beurre, 1 dl de vinaigre de vin, 1 dl de marinade cuite au vin rouge (voir sur notre site internet), 5 dl de jus de gibier réalisé au préalable, 1 cs de mignonnette 4 baies.
- E **Garniture aromatique pour la sauce :**
50 g de carottes en mirepoix, 50 g d'oignons en mirepoix, 50 g d'échalotes émincées, 50 g de lard salé coupé en lardons, 2 g de brindilles de thym, 1/2 feuille de laurier.
- E **Finition :**
20 g de sang, 20 g de crème liquide, 1 cc de vinaigre de vin blanc, cognac, 3 cs de truffes hachées, 1 cs de vieux madère, 3 cs de crème fouettée.



Préparation

Préparation de la selle : assaisonner la selle de sel d'épices. Manchonner les os et les recouvrir d'aluminium, retirer les filets mignon. Dans une braisière en fonte, chauffer 1 dl d'huile d'arachide. Colorer la selle sur toutes ses faces, remplacer l'huile usagée et y déposer la garniture aromatique. Ouvrir la selle de chaque côté de la colonne au moyen d'un couteau et glisser la braisière au four à 220°C. Après 8 min, ajouter le beurre en arrosant bien la viande. Terminer la cuisson (température à cœur : 42°C), retirer la selle sur une plaque, couvrir d'une feuille d'aluminium et laisser reposer 10 min. Parsemer de quelques échalotes confites au thym, assaisonner de mignonnette 4 baies et de fleur de sel.

Sauce Diane : Faire revenir les ingrédients dans 60 g de beurre, cuire 15 min et déglacer avec le vinaigre de vin. Réduire de moitié. Mouiller avec la marinade cuite au vin rouge et le jus de gibier. Cuire 20 min à feu doux et passer au chinois étamine. En prenant garde à ne pas faire cuire la sauce, finir la liaison avec le sang, la crème liquide et la vinaigre de vin blanc. Monter avec les 20 g de beurre restants, rectifier l'assaisonnement et finir avec un filet de cognac, les truffes, le vieux madère et la crème fouettée.

Service : décoller les deux filets de l'os, détailler en gros médaillons ou en aiguillettes après avoir coupé la selle en deux. Déposer quelques grains de gros sel sur les surfaces de coupe. Servir la sauce Diane à part.





PERDRIX ROUGE RÔTIE EN COCOTTE

Recette de Christian Tetedoie
Restaurant de La voute chez Léa

Préparation

Pomme de terre « paillasson » :

râper la pomme de terre. La saler et la poivrer. La faire cuire à la poêle dans 50 g de beurre clarifié (ou dans de l'huile) environ 20 min (retourner à mi-cuisson). Saler et poivrer le « paillasson » qui doit avoir la consistance d'une grosse crêpe. Réserver au chaud. Faire suer les champignons, les réserver au chaud.

Perdrix :

saler l'intérieur et l'extérieur. Donner un tour de poivre. La faire dorer de chaque côté dans 40 g beurre et 1 décilitre d'huile arachide (en faisant attention à ne pas le brûler). Ajouter la garniture de légumes. La laisser cuire 8 min au four, laisser reposer 5 mn. Retirer la perdrix, remettre la marmite sur le feu. Déglacer avec la marinade de raisin et le fond de volaille. Ajouter quelques raisins marinés. Flamber. Décoller les suc de cuisson. Passer au chinois fin la sauce. Ajouter 20 g de beurre. Rectifier l'assaisonnement.

Au moment de servir :

découper la perdrix rouge en commençant par lever les cuisses puis les suprêmes en aiguillettes (avec la peau). Les disposer sur l'assiette avec les cuisses. Arroser de sauce whisky réduite aux raisins. Décorer avec deux grains de raisins au whisky sur le côté, un triangle de pomme de terre paillasson et les champignons. Servir chaud.



Ingrédients

—E Pour 1 personnes :

- 1 perdrix rouge évidée, ficelée, plumée et flambée.
- 1 poignée de girolles rapidement passées sous l'eau et quelques pleurotes taillées de façon irrégulière.

—E Garniture :

- 1 carotte,
 - 1 petit oignon haché
 - 1 demi-blanc de poireau haché,
 - 120 g de beurre fermier,
 - 1 pomme de terre pelée et lavée,
 - 10 cl de whisky « Aberlour 15 ans d'âge »,
 - 5 gros raisins (sans pépin) marinés dans le whisky,
 - 5 cl de fond de volaille réduit,
- sel et poivre du moulin.



Entreprise familiale depuis 1884, la Maison Masse est spécialiste du foie gras et des produits gastronomiques. Notre renommée internationale repose sur notre savoir-faire bâti au fil des générations, en étroite collaboration avec des producteurs qui aiment leur métier.

www.tropheemasse.com

www.maison-masse.com