

5 recettes de gibier  
Pour un automne  
chaleureux



Food & Styling





Ce livret de recettes, petit cadeau destiné à nos lecteurs fidèles, est une seconde tentative d'auto-publication. Le premier avec 5 recettes n'ayant pas trop bien marché, vos critiques et suggestions sont les bienvenues.

## Food & Styling

### Faisan à la choucroute

Les coqs faisant sont parfaits pour être cuisinés à la choucroute, Même un peu coriaces, ils ont plus de goût que les poules, et l'acidité de la choucroute les attendriront un peu.

Ingrédients: un beau faisan, de préférence un coq, 600 g de choucroute crue, 1/2 bouteille de vin blanc, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 1 cuillère à café de baies de genévrier, 2 feuilles de laurier, 2 petites branches de thym, du beurre, sel et poivre.

Émincez l'oignon et l'ail et faites les revenir dans une grosse noix de beurre à feu moyen et sans les faire colorer.

Rincez la choucroute à l'eau froide et égouttez la en la pressant avec vos mains.

Rajoutez la choucroute à l'oignon et à l'ail. Rajoutez-y le thym, le laurier et les baies de genévrier. Mouillez le tout avec le vin blanc.

Coupez le faisan en quatre, assaisonnez les quartiers de faisan avec du sel et du poivre et faites les colorer, à feu vif, dans une noix de beurre. Déposez les morceaux de faisan sur la choucroute. Mettez un couvercle sur la cocotte et faites cuire le faisan pendant 45 minutes à petit feu. Vérifiez la cuisson de temps en temps, et rajoutez éventuellement un peu de vin . Servez le faisan à la choucroute avec des pommes de terre cuites à la vapeur.

Pour les accro's et seulement eux, nous permettons de servir ce plat accompagné d'un peu de moutarde!



# Rôti de chevreuil, légumes racines

Le chevreuil, le plus souvent d'élevage est disponible toute l'année, mais avec de la chance et surtout de bon fournisseurs, le chevreuil 'sauvage' n'est pas inaccessible en saison. Nous aimons bien le rôti encore bien rosé, faites le cuire à votre goût

Ingrédients: 1 rôti de chevreuil d'environ 1 kg 200 bardé, 1/2 kg de pommes de terre à chair ferme, 1/2 kg de céleri rave, 2 panais, 1/2 kg de navets, 1/2 kg de carottes, 4 gousses d'ail entières et non pelées, du thym, du laurier, 100 g de beurre, 2 verres de vin rouge, du sel et du poivre.

Pelez les légumes et coupez les en morceaux plus ou moins égaux. Mettez les légumes dans un plat à four assez grand afin que la couche de légumes soit la plus mince possible. Rajoutez l'ail, le thym et le laurier. Assaisonnez les légumes avec du sel et du poivre. Parsemez les légumes généreusement de morceaux de beurre et enfournez les dans un four préchauffé à 200° pendant 1 heure en mélangeant régulièrement.

Déposez le rôti de chevreuil dans un autre plat, assaisonnez le avec du sel et poivre et parsemez la viande de quelques noix de beurre. Enfourez le rôti de chevreuil dans le four contenant déjà les légumes pendant 25 minutes.

Enlevez la viande du four, retournez le rôti et laissez le reposer pendant 15 minutes sous une feuille d'aluminium.

Déglacez la plat à viande avec 2 verre de vin rouge en grattant les sucs de viande. Assaisonnez ce jus avec du sel et du poivre et faites le cuire quelques minutes à gros bouillons. Montez le jus au vin rouge avec des morceaux de beurre frais.

## La poêlée de champignons des bois

1/2 kg de champignons des bois selon votre choix, 2 échalotes émincées, du thym, 2 cuillers à potage de persil feuille haché, du sel et du poivre.

Brossez les champignons. Faites revenir les échalotes dans du beurre, rajoutez les champignons et faites les revenir à feu vif. Rajoutez le thym et le persil, puis continuez la cuisson des champignons pendant quelques minutes.

Assaisonnez les champignons avec du sel et du poivre.





# Rôti de marcassin à la bière

La viande de marcassin est maigre, ce qui se traduit souvent par une viande sèche et filandreuse. Essayons d'y remédier avec une préparation à la moutarde et à la bière.

Nous allons accompagner notre rôti de marcassin, cuisiné à la moutarde et à la bière, d'une potée rustique de pommes de terre, navets et carottes. Quand au choix de la bière..., laissons ça aux spécialistes. Mais comme nous avons cuisiné ce marcassin Près de Florenville, de l'Orval c'est imposé tout naturellement, de même que pour les pommes de terre, des Plattes de Florenville .

Ingrédients: 1 rôti de marcassin d'un bon kg, 1 barde de lard, 20 cl de bière de la moutarde, du beurre, sel et poivre Assaisonnez la viande avec du sel et du poivre, puis tartinez la généreusement de moutarde. Emballez la viande dans la barde de lard et ficellez le tout. Faites rissoler la viande à feu vif dans une cocotte et une noix de beurre. Jetez le beurre, et remplacez le par un morceau de beurre frais. Enfouissez la viande dans un four préchauffé à 180° pendant une 20 minutes, Rajoutez la bière et continuez la cuisson pendant 30 minutes supplémentaires. Retournez la viande et laissez la reposer pendant un quart d'heure sous une feuille d'aluminium. Faites réduire la sauce d'un tiers, montez la au beurre frais et assaisonnez la avec du sel et du poivre. Enlevez la barde, et coupez la viande en tranches fines.

## Potée de pommes de terre et légumes

1 kg de pommes de terre, une botte de navets, 1/2 kg de carottes, 1 oignon, 2 gousses d'ail, quelques branches de thym, quelques feuilles de laurier, du beurre, du sel et du poivre.

Pelez les légumes et coupez les en morceaux plus ou moins égaux.

Emincez l'oignon et l'ail et faites les légèrement brunir dans du beurre. Rajoutez les légumes, 1/2 verre d'eau, le laurier et le thym aux légumes et faites les cuire à feu doux pendant 20 à 25 minutes. Rajoutez un peu d'eau en cours de cuisson, si nécessaire. Ecrasez les légumes à la fourchette avec autant de beurre que vous en avez envie! Assaisonnez avec du sel et du poivre.





# Perdreau au chou vert

Durant les prochaines semaines vous trouverez les perdreaux en abondance sur les étals de votre marché favori. Comme la plupart de ces perdreaux sont des produits d'élevage, il vous faudra faire confiance à votre marchand afin d'éviter d'acheter un volatile avec autant de goût qu'un poulet de batterie.

Dans notre recette, le chou est accompagné de châtaignes, mais si vous en avez les moyens, remplacez ces châtaignes par une belle truffe fraîche.

Ingrédients: 4 perdreaux, 1 chou vert, une douzaine de châtaignes pelées et blanchies, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 150 g de beurre frais, sel et poivre.

Placez les perdreaux côte à côte dans un plat, assaisonnez les avec du sel et du poivre et parsemez les perdreaux de quelques flocons de beurre.

Enfournez le plat dans un four préchauffé à 220° pendant une dizaine de minutes, arrosez les perdreaux avec un demi verre d'eau, puis baissez la température à 180°.

Continuez la cuisson pendant 30 minutes en arrosant régulièrement les oiseaux de leur jus de cuisson. Sortez le plat du four et faites reposer les perdreaux pendant une vingtaine de minute sous une feuille d'aluminium.

## Le chou vert

Émincez l'oignon et l'ail et faites les revenir doucement dans une noix de beurre.

Coupez le chou vert en quatre et éliminez en le trognon. Coupez le chou en fines lamelles, de préférence à la mandoline, puis faites le blanchir 3 minutes dans de l'eau bouillante légèrement salée.

Égouttez le chou et mettez le dans la cocotte

Mélangez le chou avec 75 g de beurre, du sel, du poivre et un fond d'eau et faites le cuire pendant une quarantaine de minutes à feu doux.

Rajoutez le reste de beurre au chou et mélangez le tout. Si vous avez de la truffe, c'est le moment de la couper en fines lamelles et de les rajouter au chou.

Faites dorer les châtaignes dans un peu de beurre.

Coupez les perdreaux en quatre, versez leur jus de cuisson sur le chou et servez les perdreaux set le chou en les accompagnant de châtaignes.





# Ragoût de chevreuil, poires aux vin blanc

Ce ragoût d'épaule de chevreuil est accompagné de poires aux vin blanc bien épicées. Ces poires au sirop peuvent aussi former la base d'un dessert, accompagnée par exemple d'une boule de glace et de sauce au chocolat, plus connu sous le nom de poires belle Hélène.

Pour un plat de gibier classique il faudrait faire mariner le chevreuil pendant quelques jours avec le vin les légumes et les épices. Personnellement je ne le fais pas, je préfère un goût plus nature, mais libre à vous..., Mais alors n'oubliez pas de rajouter un verre de cognac et du vinaigre à la marinade.

Ingrédients: 1,200 kg d'épaule de chevreuil, coupée en gros cubes, 1/2 kg de carottes, 2 navets, 2 branches de céleri, 1 gros oignon, 1/2 litre de vin rouge bien corsé, 2 gousses d'ail, 1 cuillers à potage de baies de genévrier, un bouquet garni de thym et de laurier, du sel et du poivre.

Émincez l'oignon et l'ail. Pelez les légumes et coupez les en gros morceaux.

Faites dorer les morceaux de chevreuil dans du beurre et réservez les. Jetez le beurre, et faites revenir l'oignon, l'ail et les légumes dans une nouvelle noix de beurre.

Rajoutez la viande aux légumes, rajoutez la farine et continuez la cuisson pendant quelques minutes en mélangeant le tout.

Rajoutez le vin et les épices, puis portez le ragoût à ébullition pour éliminer l'alcool du vin.

Baissez le feu et faites cuire le ragoût pendant 1 heure ou plus, la viande doit être fort tendre.

Assaisonnez avec de sel et du poivre et servez le ragoût de chevreuil avec des pommes de terre cuites à la vapeur et les poires aux vin blanc.

## Poires aux vin blanc

Ingrédients: 8 poires, 1 bouteille de vin blanc, 150 g de sucre, le jus d'un demi citron, 2 morceaux de badiane, 3 clous de girofle, 1 cuiller à café de poivre noir en grains.

Mettez les ingrédients, sauf les poires, dans une casserole et portez à ébullition. Goutez et rajoutez éventuellement du sucre à votre goût.

Pelez les poires entières et faites les pocher dans le sirop de vin. Suivant la maturité des fruits la cuisson sera de 20 à 30 minutes. Laissez refroidir les poires dans le sirop.



Textes: Henri Kleinblatt & Livia Claessen

Photos: Henri Kleinblatt

Mise en page: Henri Kleinblatt

Copyright: Tout les textes et images de ce livret sont la propriété de Henri Kleinblatt et ne peuvent être reproduite ou distribuée, sous aucune forme, sans la permission expresse de l'auteur.

[info@foodstyling.be](mailto:info@foodstyling.be)