

[PLAT]



Recette pour 4 personnes

Tartare de biche à la thaïe, salade mizuna



LES INGRÉDIENTS

Tartare de biche

600 g de filet de biche
1 oignon nouveau
¼ de botte de coriandre
½ botte de basilic thaï
Huile de sésame

Vinaigrette thaïe

Gingembre pm
1 piment rouge
80 g de noix de cajou
60 g d'huile de tournesol
20 cl de crème ou lait de coco
Zest et jus d'un citron vert

Dressage

250 g de salade mizuna
1 paquet de chips de crevette
20 g de noix de cajou concassées
Pousses diverses

DIFFICULTÉ
moyen

TEMPS TOTAL
40 min

TEMPS DE PRÉPARATION
30 min

LES USTENSILES

- ✓ 1 blender
- ✓ 2 saladiers
- ✓ 1 microplane
- ✓ 1 presse-agrume
- ✓ 1 pince
- ✓ 1 maryse
- ✓ 1 emporte-pièce



PRÉPARATION

On est Food'
Biche !

Tartare de biche

- Nettoyer puis tailler le filet de biche en tartare à l'aide d'un couteau (l'idéal est d'avoir des cubes de 2 à 3 mm d'épaisseur)
- Émincer finement l'oignon nouveau
- Ciseler la coriandre et le basilic thaï
- Réunir tous les ingrédients dans un saladier puis ajouter un trait d'huile de sésame
- Couvrir au contact d'une pellicule de film alimentaire puis réserver au frais

Vinaigrette thaïe

- Faire tremper dans l'eau les noix de cajou au minimum 30 min
- Zester un citron vert à l'aide d'une microplane puis récupérer le jus
- Éplucher et émincer grossièrement le gingembre
- Dans un blender, mixer longuement le gingembre, le piment rouge, le lait de coco puis le jus et le zest du citron vert
- Incorporer les noix de cajou
- Monter au filet avec l'huile de tournesol tout en mixant
- Rectifier l'assaisonnement puis réserver

Dressage

- Ajouter un peu de vinaigrette dans le tartare puis le dresser au centre d'une assiette à l'aide d'un emporte-pièce
- Disposer harmonieusement la salade mizuna tout autour du tartare
- Arroser généreusement de vinaigrette et de noix de cajou concassées
- Écraser et parsemer les chips de crevette sur toute l'assiette
- Finir par quelques pousses
- Régalez-vous 😊



Réalisation graphique : Cassiopée graphisme



Fédération Nationale des Chasseurs

Suivez-nous sur :



www.chasseurdefrance.com



[PLAT]



Recette pour 4 personnes

Pique de filet de perdreau au citron, papillote de Roseval au pain d'épices et crème au citron confit



LES INGRÉDIENTS

Pique de perdreau au citron

12 à 16 filets de perdreau de 40/60 g
1 citron jaune
6 branches de thym citron
20 g de miel
10 cl d'huile d'olive
Sel
Poivre

Roseval au pain d'épices

600 g de pommes de terre roseval
6 tranches de pain d'épices
60 g de beurre

Crème au citron confit

120 g de crème fraîche fermière
1 citron confit au sel
0,5 botte de ciboulette
Poivre

DIFFICULTÉ
moyen

TEMPS TOTAL
60 min

TEMPS DE PRÉPARATION
50 min

LES USTENSILES

- ✓ 1 plaque à débarrasser, 1 presse-agrume
- ✓ 1 microplane, 2 fouets, 2 saladiers
- ✓ 1 casserole, 1 plaque de four,
- ✓ 1 rouleau de papier sulfurisé,
- ✓ 1 mixeur bol, 1 poêle, 1 rouleau de film
- ✓ alimentaire, 1 maryse



PRÉPARATION

Pique de perdreau au citron

- Nettoyer les filets de perdreux si besoin (ôter les nerfs) puis les débarrasser dans une plaque à rebord
- Zester et récupérer le jus du citron jaune
- Effeuilier le thym citron
- Dans un saladier, réunir tous les ingrédients et mélanger la marinade à l'aide d'un fouet
- Rectifier l'assaisonnement puis verser la marinade sur le perdreau
- Mélanger de nouveau afin que tous les filets soient bien enrobés de marinade
- Couvrir d'une pellicule de film alimentaire puis réserver au frais minimum 1h

On est Food'
Perdreau !

Pomme roseval au pain d'épices

- Laver et cuire les pommes de terre à feu doux dans de l'eau salée sans les éplucher (ne surtout pas faire bouillir), environ 20 minutes
- Mettre sur une plaque de four les tranches de pain d'épices et enfourner à 160°C pendant 30/40 minutes (cela va dépendre de l'épaisseur et de l'humidité des tranches)
- Refroidir les pommes de terre à l'eau froide
- Puis les éplucher, les tailler en lamelles de 0,5 cm d'épaisseur (la peau des pommes de terre étant fine, il n'est pas obligatoire de les éplucher) puis les réserver
- Dans la cuve d'un mixeur, casser grossièrement les tranches de pain d'épices, puis mixer jusqu'à l'obtention d'une poudre
- Dans une poêle, faire fondre le beurre avec un filet d'huile d'olive (le beurre doit être noisette)
- Incorporer les pommes roseval en rondelles et les poêler
- Assaisonner en sel, poivre et parsemer avec la chapelure de pain d'épices
- Remuer les délicatement et remettre sur un feu doux
- Puis les débarrasser dans une plaque de four

Crème au citron confit

- Ciseler finement la ciboulette
- Tailler en 4 le citron confit, enlever la pulpe puis tailler la peau en brunoise
- Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients et rectifier l'assaisonnement en poivre
- Réserver au frais jusqu'à utilisation

Dressage

- Allumer votre barbecue ou votre plancha puis saisir rapidement les piques de perdreau (attention à la cuisson, c'est très rapide)
- Dans une assiette creuse, dresser au centre les pommes de terre Roseval
- Déposer dessus 3 ou 4 piques de perdreau
- Mettre la crème dans un pot et le poser à côté de l'assiette
- Déguster 😊



Fédération Nationale des Chasseurs

Suivez-nous sur :



www.chasseurdefrance.com





[PLAT ]



Recette pour 4 personnes

Hot-game de chipolatas et merguez



LES INGRÉDIENTS

Hot-game de chipolatas et merguez

- 8 pains à hot-dog
- 4 chipolatas de cerf
- 4 merguez de sanglier

Garniture

- 50 g de mâche
- 9 g de sauce Mustard
- 8 g d'oignons crispy

Confit d'oignons

- 2 oignons
- 20 g de miel
- Eau

DIFFICULTÉ
facile

TEMPS TOTAL
30 min

TEMPS DE PRÉPARATION
30 min

LES USTENSILES

- ✓ 1 barbecue
- ✓ 1 pince
- ✓ 1 gouttière pour poser les hot-dogs
- ✓ 1 casserole



PRÉPARATION

On est Food'
Sanglier !

Confit d'oignons

- Éplucher et émincer les oignons
- Dans une casserole, faire chauffer le miel à feu moyen
- Ajouter les oignons et un peu d'eau, faire revenir à feu vif pendant 5 min puis laisser mijoter jusqu'à complète évaporation de l'eau de végétation
- Réserver

Hot-dog de chipolatas et merguez

- Faire griller au barbecue les chipolatas et les merguez
- Chauffer rapidement les pains dans votre barbecue sans qu'ils ne sèchent
- Mettre dans les pains à hot-dog une cuillère d'oignons confits et quelques feuilles de mâche
- Disposer les chipolatas et les merguez dans chaque pain
- Arroser de sauce Mustard en faisant des zig-zags
- Parsemer généreusement d'oignons crispy
- Déguster 😊



Réalisation graphique : Cassiopée graphisme



Fédération Nationale des Chasseurs

Suivez-nous sur :



www.chasseurdefrance.com





[PLAT ]



Recette pour 4 personnes

Carré de cerf grillé au café et piment et polenta crémeuse



LES INGRÉDIENTS

Carré de cerf grillé au café et piment

1 carré de cerf (600 g à 800 g)

15 g de café en grain

9 g de graine de cumin

6 g de piment doux

6 g de paprika

2 g de gros sel

2 g de poivre moulu

Polenta crémeuse

125 g de polenta

30 cl de lait

30 cl d'eau

10 cl de crème liquide 30% MG

1 branche de thym

Sel

Poivre

DIFFICULTÉ
moyen

TEMPS TOTAL
45 min

TEMPS DE PRÉPARATION
30 min

LES USTENSILES

- ✓ 1 plaque à débarrasser
- ✓ 1 fouet, 1 maryse
- ✓ 1 casserole
- ✓ 1 mixeur bol
- ✓ 1 pince





PRÉPARATION

Carré de cerf grillé au café et piment

- Torrifier le café et le cumin et mixer tous les ingrédients de la marinade
- Paner la viande de marinade et laisser reposer, si possible, une nuit
- Sur une plancha ou la grille d'un barbecue bien chaud, griller la viande à votre convenance (saignant, à point...)
- Réserver et laisser reposer au moins 10 min votre viande avant de la trancher

On est Food'
Cerf!

Polenta crémeuse

- Dans une casserole, faire chauffer le lait, l'eau et la branche de thym
- Quand le liquide arrive à ébullition, enlever la branche de thym et incorporer en pluie la polenta
- Cuire à feu doux en mélangeant avec un fouet pendant 8 min (selon le temps indiqué sur l'emballage)
- Hors du feu, ajouter la crème liquide et assaisonner en sel et en poivre

Dressage

- Dresser au centre d'une assiette creuse la polenta crémeuse
- Trancher le carré puis en déposer une tranche sur de la polenta
- Finir par une pincée de fleur de sel
- Déguster 😊

Réalisation graphique : Cassiopée graphisme



Fédération Nationale des Chasseurs

Suivez-nous sur :



www.chasseurdefrance.com



[PLAT]



Recette pour 4 personnes

Burger de sanglier à la plancha, sauce barbecue au whisky



LES INGRÉDIENTS

Le burger

4 steaks hachés de sanglier
4 pains hamburger
4 tranches de vieux cheddar
1 cornichon malossol
4 feuilles de laitue
Huile d'olive

Confit d'oignons

2 oignons
20 g de miel
Eau

Sauce barbecue au whisky

20 cl de jus de pomme
150 g de ketchup
6 cl de vinaigre de cidre
6 cl de sauce soja sucrée
5 cl de Worcestershire sauce
40 g de sucre cassonade
1 pincée de piment de Cayenne
3 g d'ail en poudre
5 g de paprika
5 cl de whisky
Fécule de pomme de terre
Huile fumée

DIFFICULTÉ
facile

TEMPS TOTAL
60 min

TEMPS DE PRÉPARATION
40 min

LES USTENSILES

- ✓ 1 poêle, 1 maryse
- ✓ 1 spatule
- ✓ 2 plaques de four
- ✓ 2 casseroles
- ✓ 1 rouleau de papier sulfurisé
- ✓ 1 fouet



PRÉPARATION

On est Food'
Sanglier !

Confit d'oignons

- Éplucher et émincer les oignons
- Dans une casserole, faire chauffer le miel à feu moyen
- Ajouter les oignons et un peu d'eau, faire revenir à feu vif pendant 5 min puis laisser mijoter jusqu'à complète évaporation de l'eau de végétation
- Réserver

Sauce barbecue maison

- Dans une casserole, mettre le jus de pomme, le whisky, le sucre cassonade et faire réduire la masse de moitié à feu vif
- Ajouter le vinaigre de cidre, la sauce soja sucrée, le Worcestershire sauce, l'ail en poudre, le ketchup, le paprika et cuire quelques minutes jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène en remuant de temps en temps avec un fouet
- Diluer la fécule de pomme de terre avec un peu d'eau et lier la sauce jusqu'à l'obtention d'une consistance d'une sauce barbecue
- Attention, ajouter la fécule de pomme de terre au fur et à mesure et surtout bien attendre la reprise de l'ébullition avant d'en remettre (la fécule agit lorsque le liquide est à ébullition) !
- Ajouter une pointe de piment de Cayenne à votre convenance et un petit filet d'huile fumée
- Réserver au frais jusqu'à complet refroidissement
- Le secret d'une bonne sauce barbecue est le côté fumé, donc il faut absolument avoir un des ingrédients fumés, comme l'huile fumée, du paprika fumé ou du sel fumé...

Le burger

- Couper en 2 dans le sens de la largeur les pains à burger et passer le côté mie sous le grill du four, jusqu'à coloration
- Disposer sur le socle de chaque pain une cuillère de sauce BBQ et une feuille de laitue
- Tailler le cornichon malossol en rondelles de 2 mm
- Préchauffer le four à 200°C
- Sur votre plancha bien chaude (ou dans une poêle), chauffer un trait d'huile d'olive et cuire au $\frac{3}{4}$ les steaks de sanglier
- Puis les disposer sur une plaque de four tapissée d'un papier sulfurisé et mettre une tranche de vieux cheddar sur chaque steak
- Enfourner les steaks quelques minutes pour chauffer et faire fondre légèrement le fromage
- Finir de monter les burgers, mettre les steaks sur les feuilles de laitue
- Disposer généreusement le confit d'oignons et 2 à 3 rondelles de cornichons sur les steaks
- Finir par les chapeaux préalablement badigeonnés de sauce barbecue
- Piquer avec un pic à brochette au centre du burger pour l'aider à se maintenir



Fédération Nationale des Chasseurs

Suivez-nous sur :



www.chasseurdefrance.com



[PLAT]



Recette pour 6 brochettes

Brochette de chevreuil grillé façon kebab



DIFFICULTÉ
moyen

TEMPS TOTAL
7 h

TEMPS DE PRÉPARATION
60 min

LES USTENSILES

- ✓ 1 brique de jus d'1,5 l vide
- ✓ 1 mixeur bol, 1 saladier,
- ✓ 1 plaque à débarrasser, 1 fouet,
- ✓ 6 piques à brochette, 1 barbecue,
- ✓ 1 presse-agrume, 1 pince

LES INGRÉDIENTS

La viande

600 g de gigot de chevreuil

200 g de poitrine de veau

Marinade

1,5 oignon

1 gousse d'ail

1 citron jaune

3 g de fleur de thym frais

6 cl de lait

1 càc de purée de piment rouge

4 g de sumac

5 cl d'huile d'olive

Sel

Poivre

Garniture

1 laitue

2 tomates

1,5 oignon

6 pains pita

Sauce blanche

180 g de yaourt à la grecque

40 g de mayonnaise

(voir fondamentaux)

4 g de cumin en poudre

2 g d'herbes de Provence

½ botte de coriandre

½ botte de menthe fraîche

PRÉPARATION

Préparer la viande

- Ôter les nerfs sur le gigot mais conserver le gras
- Détailler de fines tranches de gigot et de poitrine dans la longueur (pas plus de 2 mm d'épaisseur)

On est Food' Cheureuil !

Marinade

- Éplucher l'oignon et l'ail
- Les tailler grossièrement au couteau
- Presser le citron pour en récupérer le jus
- Mixer l'intégralité des ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte
- Répartir équitablement la marinade sur les tranches de viande (les morceaux doivent être bien enrobés sur les deux faces)
- Couper le dessus de la brique (la partie qui inclut le bouchon)
- Rincer, laver et sécher l'intérieur de celle-ci
- Remplir la brique, en disposant les tranches bien à plat et en tassant bien
- Conserver au congélateur 4 à 6 heures le temps que la viande commence à congeler mais qu'elle ne devienne un bloc dur (l'objectif étant de pouvoir encore couper la viande sans qu'elle se délite)
- Piquer à espace régulier les brochettes et extraire la viande de la brique
- Tailler enfin vos brochettes
- Réserver au congélateur jusqu'à utilisation

Sauce blanche

- Ciseler finement la menthe et la coriandre
- Mélanger tous les éléments et assaisonner en sel et poivre
- Ajuster la texture de la sauce avec de l'eau froide
- On cherche une texture nappante mais pas trop liquide

Garniture

- Éplucher et émincer finement l'oignon
- Laver et ôter le pédoncule des tomates puis tailler des tranches de 2 à 3 mm d'épaisseur

Dressage

- Sortir les brochettes du congélateur 15 min avant cuisson
- Préparer votre barbecue avec des braises bien chaudes
- Disposer les brochettes sur la grille et cuire jusqu'à obtention d'une belle coloration (attention de ne pas trop les manipuler, elles sont fragiles)
- Ouvrir le pain pita en deux, le badigeonner généreusement de sauce et ajouter une feuille de salade, quelques lamelles d'oignons puis 2 à 3 rondelles de tomate
- Il ne reste plus qu'à disposer la brochette bien grillée (bien grillée j'insiste) à l'intérieur de la pita et de retirer le pique à brochette....



Réalisation graphique : Cassiopée graphisme



Fédération Nationale des Chasseurs

Suivez-nous sur :



www.chasseurdefrance.com

