

# LE GIBIER DE CHASSE

RETROUVEZ LES SAVEURS DE LA NATURE

## 6 bonnes raisons de déguster du gibier de chasse :

- **Diversité des espèces** : Faisan, sanglier, cerf, biche, perdrix, lièvre, canard, ... **vous avez le choix !**
- **Multiplicité des occasions** : à n'importe quel moment de l'année ... **vous pouvez vous faire plaisir !**
- **Variété des morceaux** : pièces entières, découpes : magret, blancs, cuisses, filet, gigoue, rôti, sauté ... **vous avez toujours la solution !**
- **Originalité des recettes** : cocotte de chevreuil aux herbes, rôti de biche forestier, curry de sanglier, colvert aux pommes, perdreau farci aux noix, ... **vous pouvez rêver !**
- **Qualités nutritionnelles** : faible teneur en matières grasses, riches en protéines et minéraux, ... **vous restez en forme !**
- **Traçabilité**, grâce au logo « Gibier de Chasse Chasseurs de France » apposé sur les gibiers chassés en France ... **vous avez la garantie de l'origine !**



Pour plus d'informations :  
[www.chasseurdefrance.com](http://www.chasseurdefrance.com)



# RILLETES DE SANGLIER

## Ingrédients (10 personnes)

|  |  |
|--|--|
| -2 kg de viande maigre de sanglier<br>(à sortir du réfrigérateur 2 heures<br>avant de le cuisiner, pour un<br>meilleur moelleux après cuisson) | -2 oignons                                       |
| -1 kg de gras de porc (demander<br>au boucher du gras de bardière et<br>non de gorge)  | -1 carotte                                       |
|  | -Aromates : Thym – Laurier –<br>Romarin – Persil |
|  | -Sel – Poivre                                    |

## Préparation

- Couper la viande en carrés de 3 à 4 cm de côté. Couper le gras de porc plus finement.
- Faire dorer d'abord les cubes de sanglier avec les oignons, la carotte et les aromates. Ajouter ensuite le gras de porc. Ajouter 1 verre d'eau. Saler et poivrer
- Faire cuire à l'auto-cuiseur 1 heure 30 à partir du chuchotement de la soupape, à feu doux (la soupape doit juste chuchoter).
- Après cuisson, écraser au pilon et mélanger. Si vous n'avez pas de pilon, prendre le rouleau à pâtisserie et écraser sur une planche.
- Remplir les terrines du mélange, en pressant un peu et mettre au réfrigérateur.
- A consommer dès le lendemain.
- Cette recette peut également être faite en remplaçant le sanglier par du canard colvert.