

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



RÔTI DE BICHE FORESTIER

Ingrédients (6 personnes)

-1 rôti de biche de 1 kg	<i>Pour la Marinade :</i>
-100 g de beurre	-3 oignons hachés
-500 g de champignons de Paris	-2 gousses d'ail hachées
-1 cuillerée à soupe de crème fraîche	-4 carottes en petits dés
-1 cuillerée à café de farine	-quelques brins de persil hachés
	-girofle, thym et laurier
	-½ bouteille de vin blanc sec
	-1 verre à vin de vinaigre
	-2 verres d'huile

Préparation

- Faire mariner le rôti pendant 24 h au frais dans les ingrédients de la marinade.
- Sortir le rôti de la marinade, l'égoutter et le beurrer.
- Le placer dans un plat à four. Ajouter un verre de marinade.
- Faire chauffer le four à 240°C (thermostat 8)
- Enfourmer le rôti et laisser cuire entre 20 minutes (pour une cuisson saignante) et 30 minutes (pour une cuisson à point).
- En fin de cuisson, saler, poivrer et réserver au chaud.
- Faire mijoter les champignons de Paris pendant 10 minutes dans 60 g de beurre.
- Amener à ébullition le reste de marinade et la faire réduire à feu vif. Ajouter le jus de cuisson de la viande dégraissé.
- Ajouter la cuillerée à soupe de crème fraîche mélangée à la cuillerée à café de farine.
- Fouetter et cuire doucement pendant 5 minutes en mélangeant sans arrêt.
- Vérifier l'assaisonnement, découper le rôti et servir avec la sauce.