



Grands vins



Grands gibiers

Cerf de Virginie

Orignal

Caribou

Les saveurs de nos forêts

70 délicieuses recettes



Table des matières

Une invitation du président de la Fédération québécoise de la faune	3
La biologie des grands gibiers du Québec; plus qu'une histoire de chasse !	4
Boucherie par Pierre Caron, chasseur et boucher	7
Première phase	7
Deuxième phase	7
Troisième phase	7
L'épaule levée	8
Le bas de palette	8
Le cuisseau	9
La longe complète	10
Petits trucs pour apprêter les gibiers	12
Remerciements	14
Entrées, soupes, accompagnements et conserves	15
Soupe au chevreuil et légumes... selon Gates	16
Gibier séché à l'ancienne	17
Terrine de chevreau	17
Terrine de gibier	18
Terrine de cerf	19
Tartare de cerf	20
Terrine de cerf aux abricots confits	21
Salade tiède au foie de cerf et au bacon	22
Pâté de foie à l'original	22
Pâté de foie de chevreuil	23
Confit de bleuets aux baies de genièvre	23
Mousse de foie	24
Langue marinée	24
Huîtres des forêts	25
Cœur de cerf ou d'original farci	25
Entrée de cœur et sa vinaigrette	26
Cœur mariné	26
Cœur de gibier de ma grand-mère	27
Mini pâtés de cerf	27
Fond brun de gibier à poil	28
Conserves de gibier	28
Pâte en croûte	28
Marinade du chasseur	29
Cretons d'original	29
Cretons du chasseur	30
Cretons au cerf et au lard	30
Cretons de caribou et de porc	30
Plats de résistance	31
Tourtière du lac	32
Tourtière du lac aux quatre viandes	33
Pâté de cerf et de porc	34
Steak de cerf farci de cheddar aux canneberges et gelée de cèdre	34
Steak de chevreuil à la suisse	35
Bifteck de chevreuil mariné à la Baraka	35
Spaghetti sauvage	36

Saucisse de cerf	37
Saucisse d'orignal	37
Saucisse de cerf à la « Bastonnais »	38
Saucisse de cerf du chef	38
Saucisse de cerf	39
Sauce à l'italienne pour pâtes	40
Pâté aux trois viandes	40
Pâté de viande sauvage	41
Penne rigate de caribou à la sauce aux tomates	42
Petites boulettes d'orignal aux abricots séchés	42
Sauce aux abricots séchés	43
Pot-au-feu de gros gibier selon Claire	43
Rôti d'orignal à l'oignon	44
Rôti de gros gibier sauce à la bière	44
Rôti d'épaule	45
Rôti de gros gibier à la Patrick	45
Rôti de cœur de cerf	46
Émincé de caribou aux champignons sauvages et fleur d'ail	46
Ragoût de cerf et d'oie	47
Pain de viande à l'orignal (au caribou ou au cerf)	48
Pain de cerf aux noisettes sauce grand-veneur	48
Osso-buco	49
Cerf mijoté à l'érable et au gingembre	50
Le hamburger de venaison parfait	50
Gigue de chevreuil	51
Fricadelles de cerf de Virginie à la sauce piquante	51
Foie de chevreuil à l'orange	52
Filets mignons de cerf flambés	52
Fajitas de caribou	53
Cubes d'orignal à la bourguignonne	54
Côtelettes de chevreuil à la crème	54
Chili à l'orignal	55
Chevreuil haché en marguerite	55
Recette de cerf Orloff	56
Sauce pour boulettes de viande sauvage	57
Cou de chevreuil	57
Tableau de conversion	58

Une invitation du président de la Fédération québécoise de la faune

Jamais deux sans trois... et ce n'est qu'un début ! C'est donc avec plaisir et fierté que je présente à tous les amants et passionnés de nature, le troisième livre de recettes de la Fédération québécoise de la faune (FQF). Ainsi, après l'ours noir et la grande oie des neiges, c'est en compagnie des grands cervidés : le cerf de Virginie, l'orignal et le caribou, que je vous convie cette fois à découvrir les saveurs de nos forêts. Et, dans le respect de la tradition de la FQF, ce coffre aux trésors vous est encore offert grâce aux talentueux chasseurs-cuisiniers bénévoles qui ont accepté de dévoiler leurs secrets.

Aux yeux des Québécois, ces animaux de légende, constituent le centre d'intérêt par excellence de la chasse. Le chevreuil, d'une part, après avoir inquiété les gestionnaires il y a quelques décennies, a maintenant repris la place qui lui revient dans nos régions. Il a même, de l'avis de plusieurs, conquis de nouveaux territoires, grâce aux nombreux efforts de gestion auxquels les chasseurs ont pleinement participé. L'orignal, un animal magnifique, est pratiquement un emblème au Québec et génère des passions inégalées. Enfin, le caribou constitue le défi ultime, le voyage de rêve et le trophée lié aux grandes expéditions.

Les conditions exceptionnelles de ces trois espèces au Québec, représentent un succès pour les gestionnaires et les chasseurs d'aujourd'hui. En effet, les multiples efforts de gestion et de conservation investis de part et d'autre, nous permettent de contempler avec plaisir une ressource saine et abondante.

Parmi les intérêts à la source de ce succès, la tendreté et la saveur de la viande des cervidés sont, sans contredit, primordiales. Quoi de plus normal alors, pour votre Fédération, que d'explorer les secrets culinaires de ses membres afin de vous les faire partager. Ce livre de recettes est également une façon pour la FQF de vous rappeler, à vous tous, amateurs de chasse aux grands gibiers, la valeur réelle de cette ressource. Encore aujourd'hui, une approche de gestion réfléchie est nécessaire pour conserver les acquis des dernières années. Et de plus, comme de grandes craintes subsistent quant à certaines menaces parasitaires, notamment en ce qui concerne le cerf de Virginie, de meilleures connaissances de la dynamique des ressources sont encore et toujours à souhaiter parmi les adeptes.

J'espère donc que ce troisième volet des expériences culinaires de la FQF, contribuera à traduire la valeur de notre belle ressource aux yeux de tous les Québécois, de façon à mieux en assurer la pérennité. J'espère également qu'à travers ses délices, la grande faune saura vous convaincre d'initier davantage de nouveaux adeptes aux merveilles de nos forêts, favorisant ainsi leur conservation et leur reconnaissance.

À vous maintenant d'explorer les pages qui suivent, où vous trouverez non seulement plusieurs façons inédites de diversifier ce qui occupe déjà une place importante dans vos habitudes automnales, mais également quelques brèves notes d'information sur les cervidés, leur habitat, leur biologie et leur réalité.

Mesdames et Messieurs, bon appétit...



Alain Gagnon
Alain Gagnon
Président

La biologie des grands gibiers du Québec; plus qu'une histoire de chasse !

La faune est considéré par les Québécois comme un élément important de leur patrimoine, particulièrement pour les chasseurs qui vouent une véritable passion aux animaux qu'ils convoitent. Pour eux, les saisons de chasse s'accompagnent de fébrilité, de succès copieusement célébrés et d'insuccès humblement racontés. Parmi ces chasseurs, formant différents groupes qui se distinguent selon les espèces qu'ils recherchent, se retrouvent les chasseurs de grands gibiers, qui dédient leur passion à l'orignal, au caribou et au cerf de Virginie.

Au Québec, ces amateurs de grands gibiers sont choyés. En effet, les populations sont nombreuses et les opportunités de chasse, en regard de la diversité des territoires fauniques accessibles, offrent à tous la possibilité de chasser avec de très bonnes chances de récolte. Et, lorsqu'on consulte les statistiques de prélèvement de la province, les chiffres de 2005 sont éloquentes. Durant cette période il s'est tué, pour l'ensemble du Québec, 18 366 caribous (saison 2005-2006), 65 809 cerfs de Virginie et 25 778 orignaux. Ces résultats sont synonymes de populations nombreuses et en santé. Mais la situation n'a pas toujours été ainsi et il est très intéressant de savoir que le portrait actuel de distribution de nos grands gibiers est tout à fait différents de celui qui prévalait il y a 50 ans, 100 ans, 300 ans, et au delà.

Tout d'abord, la présence de chacun de ces mammifères en Amérique ne date pas de la même époque. En effet, bien que les cervidés soient tous originaires d'Asie, l'orignal, le caribou et le wapiti sont venus sur notre continent à la faveur du passage constitué entre l'Asie et l'Alaska par la baisse du niveau des océans lors de la dernière période glaciaire, il y a environ 10 000 ans. Pour sa part, le cerf vit en terre américaine depuis 15 à 20 millions d'années. Son ancêtre serait venu chez nous grâce à des conditions géologiques favorisant la circulation entre l'Asie et l'Amérique. Sa longue présence en Amérique a conduit à la formation de deux groupes, le cerf mulet, qui occupe l'ouest du continent, et le cerf de Virginie, qui peuple l'est. Ces deux groupes se sont eux-mêmes scindés en plusieurs sous-espèces adaptées à leur milieu de vie. Ainsi, depuis la dernière période glaciaire, et à mesure que les millénaires et les siècles se sont succédés, tous ces cervidés se sont distribués sur le territoire du Québec en fonction des changements de climat et d'habitats qui sont survenus.

En ce qui concerne les chasseurs québécois, tout prend son intérêt au moment où les Européens arrivent en Nouvelle-France. À cette époque, les orignaux peuplaient l'ensemble du territoire du Québec actuel, sauf la zone arctique. Cette distribution correspond sensiblement à celle qu'on retrouve actuellement. Les Européens ont aussi rencontré des wapitis. Leur population étant largement répartie à ce moment, les wapitis vivaient dans tout le sud du Québec le long du cours supérieur du fleuve Saint-Laurent. Bien entendu, ces explorateurs ont aussi vu nombre de caribous, dont la population s'étendait à ce moment jusque dans les états du nord des actuelles États-Unis. Au Québec, on le retrouvait donc dans tout le Sud du territoire. Finalement, les cerfs de Virginie, si nombreux présentement, ne se trouvaient que dans l'Extrême-Sud du Québec. Leur territoire se prolongeait quelque peu en aval du fleuve Saint-Laurent et en remontant la rivière des Outaouais.

Puis, les colons ont commencé à envahir le territoire et les changements survenus dans les forêts depuis cette époque, somme toute très récente à l'échelle biologique, ont complètement modifié la distribution de ces animaux sur le territoire québécois. Les principales activités humaines ayant eu une influence sur les populations de grands gibiers sont l'agriculture et l'exploitation forestière qui ont considérablement changé la nature de la forêt, particulièrement au sud du Québec. Ces modifications, sans nul doute favorables au cerf de Virginie, l'ont été beaucoup moins pour le Wapiti et le caribou qui ont été respectivement confinés vers l'ouest et le nord.

Mais les modifications d'habitats ne sont pas seules à avoir joué un rôle dans l'histoire récente de la distribution des cervidés. La chasse a aussi joué un rôle considérable, notamment dans le cas de l'orignal. En effet, à leur arrivée, les colons venus d'Europe, réalisèrent vite l'importance de l'orignal comme source de viande, cuir et autres produits. L'exploitation commerciale excessive et non contrôlée qui a suivi a rapidement mis en danger la population d'orignal du Québec. Si bien que vers 1870, il avait pratiquement disparu de l'est du pays. Il a alors fallu l'intervention du gouvernement pour instaurer des mesures de protection et réduire sa capture à la seule chasse sportive.

Pour leur part, les cerfs de Virginie ont plutôt profité de la présence humaine. L'ouverture du milieu forestier et la culture de végétaux leur assurant nourriture, ces derniers se sont récemment répandus chez nous pour devenir si nombreux qu'ils se retrouvent maintenant à la limite de la surabondance dans certaines régions. Il faut aussi mentionner que les faibles accumulations de neige au sol qui sont survenues ces dernières années, probablement à la suite des changements climatiques qui surviennent à l'échelle mondiale, sont très favorables à la survie de ces animaux à l'hiver.

Lorsqu'on s'attarde à l'évolution des populations de grands gibiers depuis la venue des Européens, on constate aussi que la gestion faunique ne date pas d'hier. On a en effet l'impression que ce n'est que récemment, il y a tout au plus quelques dizaines d'années, que les gouvernements et les citoyens s'attardent à la gestion des grands gibiers et à l'aménagement de la faune. Pourtant, il y a fort longtemps que l'on se soucie de la pérennité des animaux chassés.

Dans les faits, la première prise de conscience en matière de gestion faunique serait attribuable à un groupe de citoyens de Cap Saint-Ignace. Des chasseurs avait remarqué, à une époque aussi lointaine que les années 1800, une diminution des faunes aquatique et terrestre dans leur région. Ainsi, en 1802, était signée l'Accord entre un nombre du Cap pour la chasse. Cette entente spontanée avait comme objectif d'engager les signataires à respecter certaines réglementations lors de la pratique de leurs activités de chasse et pêche sportives.

La baisse des niveaux de populations était aussi remarquée dans d'autres régions du Québec. Mais la structure politique au cours du 19^{ième} siècle et le manque de ressources du gouvernement ne permettaient guère d'assurer la protection du territoire et des espèces fauniques. Mais la prise de conscience face à la responsabilité de l'homme dans la baisse remarquée du nombre de gibiers avait été faite. Une des initiatives qui ont eu lieu à ce moment pour assurer une certaine occupation du territoire a été amorcée en 1858 par le gouverneur en conseil. Ce dernier a alors commencé à octroyer à certains groupes des baux spéciaux de pêche sur les terres de la couronne. C'était la naissance de l'épopée des clubs privés. Connus particulièrement pour avoir été l'apanage de riches américains, ces clubs croîtront jusqu'au milieu des années 1900 pour être abolis en 1977.

Dans la deuxième partie du 19^{ième} siècle, les baisses de populations de gibiers étaient manifestes et certaines espèces étaient considérées en péril. La chasse, pratiquée pour le commerce, la subsistance et pour permettre à certains de se procurer un revenu d'appoint exerçait une pression excessive sur les petits et grands gibiers. Dès lors, la prise en charge de la protection faunique par l'état était devenue inévitable. Ainsi, en 1883, on a vu apparaître le premier organisme gouvernemental officiel ayant comme mandat d'administrer la chasse et la pêche; le Service de Chasse et Pêche. Étant donné la perception de la chasse à ce moment, on peut imaginer les difficultés qu'on rencontrer les premiers gestionnaires de la faune afin d'établir des règles régissant la chasse. Mais les bases de la conservation et de la mise en valeur de la faune étaient établies.

Ce n'est donc pas d'hier que nos grands gibiers parcourent les différentes régions du Québec, et l'histoire complète de leur gestion est évidemment beaucoup plus complexe que ce qui est expliqué dans ces quelques paragraphes. Mais on constate tout de même que les bases de la conservation et de la mise en valeur de la faune du Québec sont établies depuis fort longtemps. En regard de l'état actuel des populations, il apparaît que les efforts déployés au cours des 200 dernières années ont porté fruit et nous permettent de connaître aujourd'hui une période d'abondance de grands gibiers. À ce sujet, on doit noter l'importante initiative née du Sommet sur la faune qui a eu lieu en 1988. À ce moment, il a été décidé d'établir une démarche de concertation ayant comme objectif d'assurer la conservation et la mise en valeur de la faune du Québec en regard des attentes des citoyens. Cette initiative a conduit à l'élaboration des premiers plans de gestion des grands gibiers, tels que nous les connaissons aujourd'hui. En 1996, le premier de ces plans de gestion a été mis en œuvre pour le cerf de Virginie. Maintenant, la gestion du cerf et de l'orignal est assurée par ces plans qui, tout en étant élaborés en tenant compte des perspectives des utilisateurs, ont amené nos populations de cervidés aux sommets que nous connaissons présentement.

Tout bien considéré, la richesse faunique du Québec, particulièrement celle des grands gibiers, est un capital naturel d'une inestimable valeur dans lequel toutes les générations ont investi argent et énergie. C'est aussi un patrimoine qui doit être reconnu par la société actuelle et qui doit être transmis en héritage à nos descendants. Pour les chasseurs, cela va de soi. Et, nul doute que les efforts déployés par ceux-ci au cours des dernières décennies, est un gage de succès de la pérennité de ce patrimoine. Et, quoi qu'on en dise, les chasseurs, de par leurs activités, célèbrent la vie!

Boucherie

par Pierre Caron, chasseur et boucher

La préparation des coupes du gibier s'effectue en majorité en désossant chacune des pièces séparément dans leurs tissus conjonctifs. C'est-à-dire, en ayant soin de séparer chacun des muscles dans les voies naturelles.

On obtient ainsi des pièces de viande qui ont généralement une belle apparence, puisqu'on retrouve les muscles entièrement désossés.

Celui ou celle qui prépare des coupes a une tâche importante.

Les principales coupes sont : l'avant (l'épaule levée et le bas de palette), le cuisseau (la fesse), le filet et la longe complète.

Voici les différentes étapes d'opérations pour effectuer le débitage et la découpe de votre gibier.

Première phase (1A)

- 1) Couper l'avant entre la 5^e et la 6^e côte.
- 2) Enlever l'épaule levée.
- 3) Disjoindre le jarret avant.
- 4) Désosser le bas de palette sur le restant de l'avant.
- 5) Enlever la viande sur le collier.

Deuxième phase (2A)

- 1) Enlever le filet sur la surlonge et la longe.
- 2) Déhancher le cuisseau (la fesse).
- 3) Enlever la surlonge.
- 4) Enlever l'os du bassin et les vertèbres sacrées (sacrum).
- 5) Enlever l'intérieur de la cuisse (intérieur de ronde), le muscle en forme de cœur.
- 6) Enlever la noix de ronde (l'œil de ronde), le muscle rond.
- 7) Enlever l'extérieur de ronde, le muscle avec le tendon argenté sur le côté.
- 8) Enlever la pointe de surlonge, le muscle en forme de mongolfière.
- 9) Enlever le jarret et le talon de ronde.

Troisième phase (3+4)

- 1) Séparer la longe complète du flanc et de la poitrine.

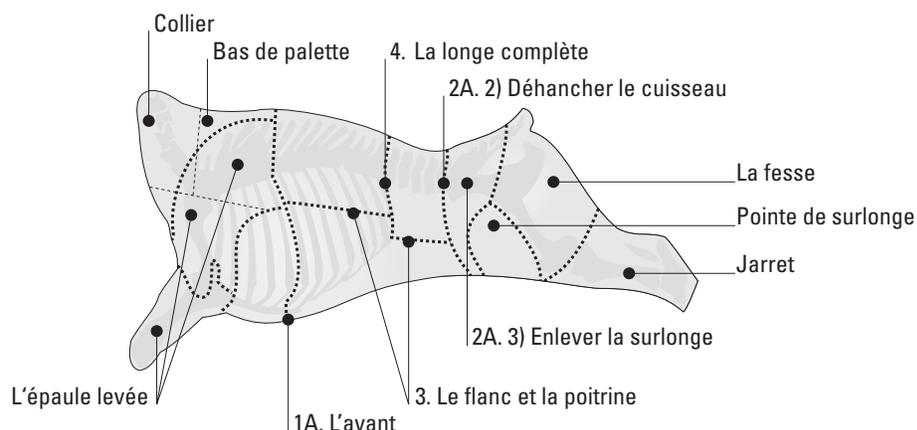


Figure 1

Illustration des trois phases pour le débitage et le démontage du gibier

*L'avant comprend trois principales pièces, chacune ayant ses particularités.
Ce sont : l'épaule levée, le bas de palette et le collier.*

L'épaule levée

La coupe débute à la base inférieure du jarret, elle suit presque parallèlement le bord

de la poitrine. La coupe se continue du côté antérieur de l'épaule et celle-ci est dégagée

en coupant dans la séparation naturelle située en dessous du jarret.

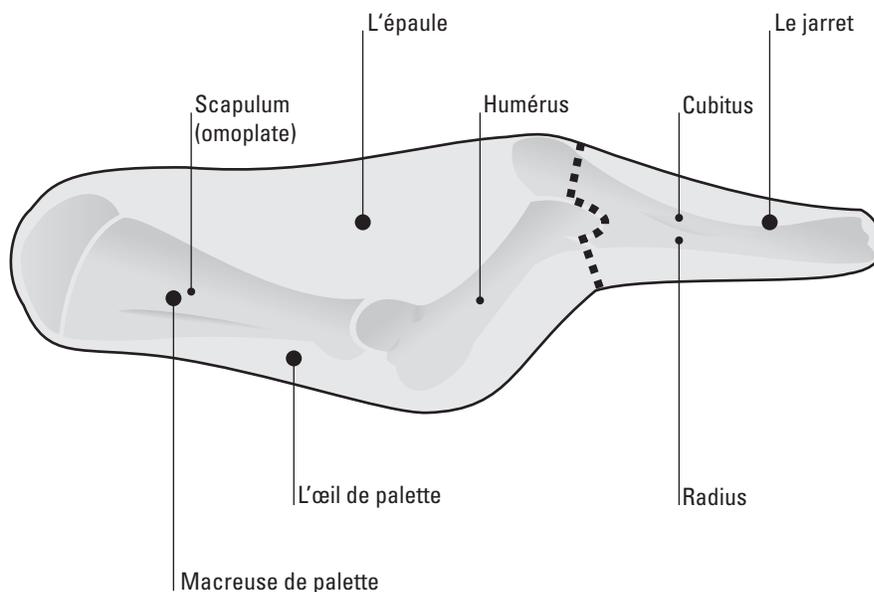
L'épaule levée parée contient le jarret, l'épaule levée, l'œil de palette et la macreuse de palette. Des cubes à ragoût, des rôtis et des tranches. Pour l'original l'épaule et l'œil

de palette peuvent être faits en fondue chinoise.

L'épaule désossée est obtenue en enlevant l'humérus et le scapulum (l'omoplate).

Les rôtis sont généralement pris dans les muscles de l'épaule levée, ceux-ci sont désossés et parés.

Le bas de palette



Elle est située sur les côtes et les vertèbres dorsales, sous le scapulum (os de la palette ou omoplate). La coupe s'effectue en désossant la viande attachée aux côtes et aux vertèbres. Elle peut se faire en rôtis ou en cubes à ragoût ou en viande hachée.

Figure 2

Illustration de l'épaule levée

Le cuisseau

Le cuisseau (la fesse) est présenté à la figure 3 et les opérations de sa découpe sont importantes. Les cinq opérations de base sont décrites ci-dessous.

La première opération pour désosser le cuisseau, est d'enlever le filet entier pour découvrir la partie du coxal (os du bassin) située sous le filet.

La seconde opération consiste à enlever la surlonge. Couper à 2 doigts de la boule du coxal (os du bassin) par l'intérieur pour ne pas être obligé de scier le coxal.

La troisième opération consiste à enlever le coxal.

La quatrième opération consiste à enlever d'un même coup les parties de l'intérieur de ronde, la noix le talon de ronde et l'extérieur de ronde en suivant les séparations naturelles.

Comme cinquième et dernière opération, il faut enlever la pointe de surlonge qui reste attachée à l'os du fémur. Par la suite, il faut désosser le jarret arrière.

Le cuisseau contient les parties de coupes listées ci-dessous :

- *Le filet;*
- *La surlonge;*
- *L'intérieur de ronde (c'est une pièce de choix pour les rôtis (rosbif) et les tranches);*
- *L'extérieur de ronde (cette pièce est découpée en rôtis et en fondue chinoise);*
- *La noix de ronde (c'est une pièce de choix pour la fondue chinoise);*
- *La pointe de surlonge (cette pièce peut-être faite en tranches, en cubes à brochette ou à fondue et même en fondue chinoise).*

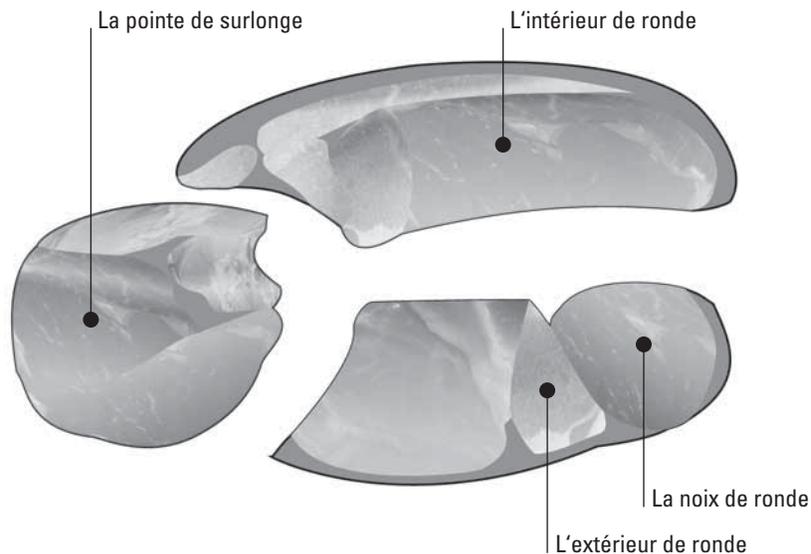


Figure 3

Illustration des parties du cuisseau

La longe complète

Pour enlever le contre-filet et le faux-filet, longer la colonne vertébrale et les côtes et enlever le muscle en longeant votre couteau sur l'os et non dans le muscle.

La longe contient les parties suivantes :

- *le contre-filet*
- *le faux-filet*

La partie du flanc et de la poitrine est désossée en parures pour la viande hachée. Ne perdez pas de temps pour désosser la viande entre les côtes, car très souvent, elle est contaminée par les bactéries et les saletés à l'intérieur de la cage thoracique.

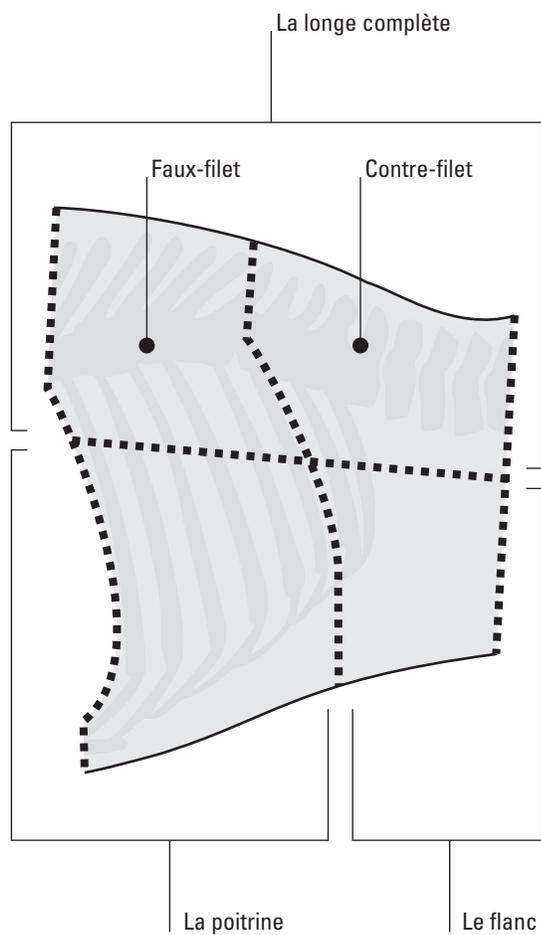


Figure 4

Illustration de la longe complète, du flanc et de la poitrine

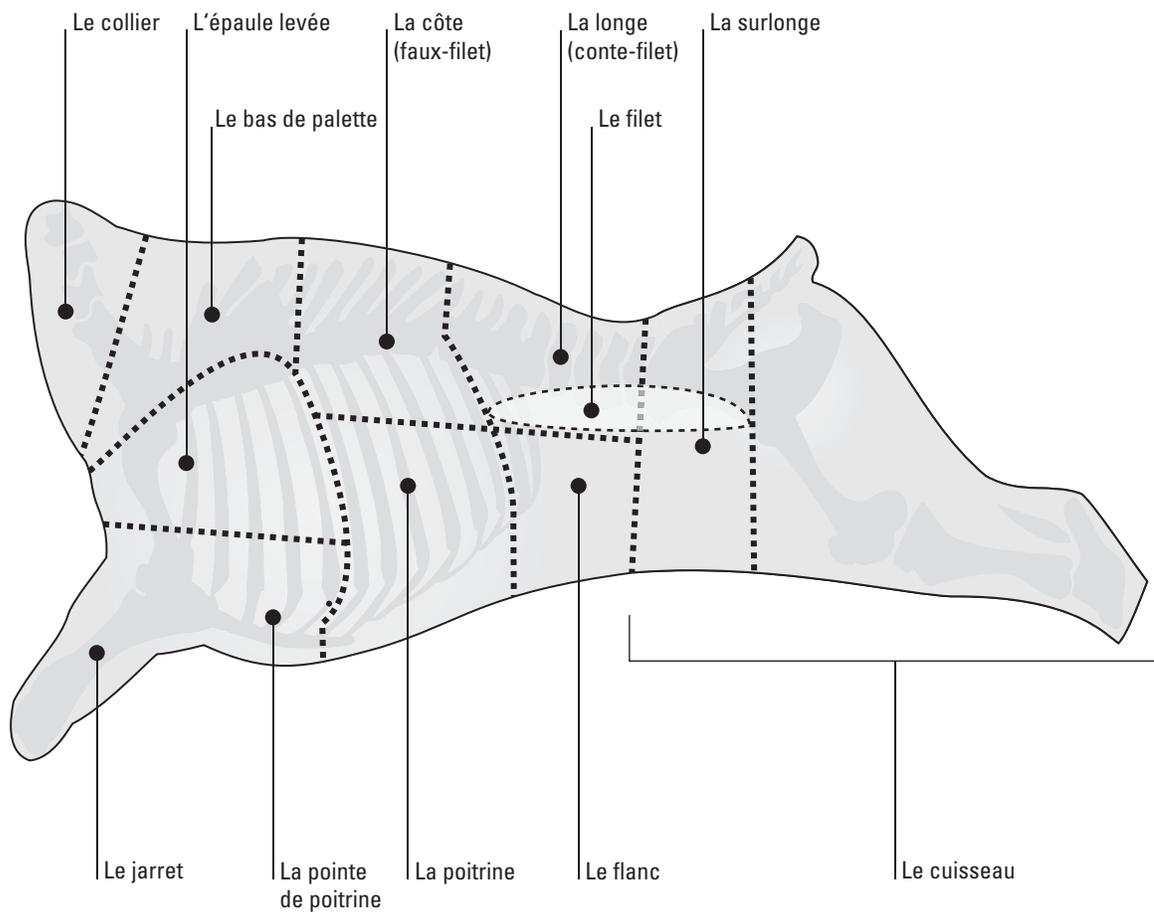


Figure 5
 Illustration d'une demie carcasse d'un gibier

Petits trucs pour apprêter les gibiers

La viande de gibier étant maigre et de texture serrée, il faut prendre garde de ne pas la cuire comme le bœuf, qui est plus gras et moins musclé.

- *Avant de cuire un steak, le badigeonner d'huile d'olive et l'épicer, ce qui évite l'ajout d'un corps gras dans la poêle et garde son humidité à la viande, tout en préservant mieux sa saveur.*
- *Pour la cuisson de pièces de viande au four, il est préférable de cuire à couvert pour éviter leur déshydratation.*
- *Cuire au four une pièce de viande congelée, plutôt que la décongeler au préalable, lui gardera ses sucs à la cuisson.*
- *Pour apprécier la saveur de votre gibier, éviter de trop le cuire (ne pas utiliser une intensité de cuisson trop élevée). Il est préférable de cuire plus longtemps à basse intensité que d'accélérer la cuisson à chaleur élevée, ce qui aurait pour effet de durcir la viande.*
- *Il faut garder en mémoire que la viande de cervidé est déjà relevée en elle-même. Il est préférable d'éviter le sel à la cuisson, ce qui peut durcir la viande et en masquer le goût. Si on désire tout de même saler son gibier, on pourra le faire juste avant de le consommer, soit directement dans l'assiette.*

Suggestion d'éléments pour mettre le gibier en valeur

- *Fines herbes;*
- *Moutarde sous toutes ses formes : Dijon, Meaux, sèche, etc.;*
- *Canneberges, pommes, abricots;*
- *Oignons, poireaux, échalotes, carottes;*
- *Marinades maison;*
- *Cognac, porto, vin rouge.*

- *Mariner une pièce de gibier peut en améliorer le goût et la texture quand celui-ci est âgé ou plus coriace, comme c'est souvent le cas pour les mâles abattus durant le rut.*

- *Étant donné que l'on n'aime pas retrouver dans son assiette des feuilles de laurier ou autres brindilles de fines herbes utilisées en cuisson, il est préférable de les assembler en bouquet garni et de déposer ce dernier dans un coton fromage qui sera ficelé pour la cuisson. Ceci permettra de retirer facilement le tout au moment de servir.*

- *Il est faux de prétendre que les vins qui accompagnent le gibier doivent être très corsés. Le premier critère demeure celui de plaire. Il serait dommage que les invités n'apprécient pas votre repas de gibier en raison d'un vin trop capiteux. Le vin doit accompagner le gibier et non le dominer.*

- *On peut toujours utiliser des bouillons à base de bœuf pour apprêter un gibier. Si l'occasion se présente, on demande au boucher de récupérer une partie des os du gibier pour confectionner nos propres bouillons qui serviront, entre autres choses, à préparer les sauces. Pour conserver ces bouillons, on peut très bien en faire des cubes que l'on utilisera après coup au besoin. Il est alors avantageux de conserver les cubes dans un sac et non dans les moules.*
- *Dans le cas d'une pièce de viande particulièrement maigre, la déposer sur un lit de légumes plutôt que directement au fond de la casserole, ce qui l'isolera d'une chaleur excessive, en plus de favoriser une cuisson uniforme. Les légumes qui cuiront par la même occasion, pourront servir d'accompagnement ou de base pour la sauce, une fois réduits en purée.*
- *Quelques cuillerées de gelée de raisins, de framboises ou de groseilles ajoutées à la sauce, lui donneront une texture et un fini sans égal.*

Remarque : les recettes sont généralement transposables au cerf de Virginie, à l'original ou au caribou.

*Lucie Hamel
Cap-Rouge*

Remerciements

Ce livre de recettes consacré aux cervidés du Québec, se veut une réussite basée sur le travail bénévole de plusieurs personnes qui connaissent, soit le cerf de Virginie, l'orignal et le caribou en tant que gibier, soit la chasse en tant qu'activité patrimoniale, ou la cuisine et l'art culinaire en général. Les recettes ont été obtenues de chasseurs et d'amateurs de venaison. Ces personnes ont mis en commun leurs connaissances et leur temps pour offrir cet ouvrage aux Québécois. Nous remercions donc :

- *Monsieur Pierre Caron, membre de longue date de la FQF, boucher de profession et enseignant en boucherie, pour son expertise reconnue et incontestée, et son indispensable implication.*
- *Monsieur Alain Cossette de Saint-Augustin-de-Desmaures qui a gracieusement offert la viande de cerf de Virginie, d'orignal et de caribou, pour la dégustation de nos recettes.*
- *Tous les membres de la FQF et nos partenaires qui ont fourni leurs recettes personnelles et éprouvées.*
 - *Julien Cabana, Journal de Québec*
 - *Pierre Caron, Mauricie*
 - *Robert Castonguay, Saint-Sulpice*
 - *Gino Chamberland, Cap-Rouge*
 - *Alain Cossette, Saint-Augustin-de-Desmaures*
 - *Michel Coulombe, Sépaq, réserve faunique de Portneuf*
 - *Serge Dulac, Trois-Rivières*
 - *Louise Faucher, Cap Saint-Ignace*
 - *Clément Fortin, Québec*
 - *Nathalie Germain, Trois-Rivières*
 - *Gibiers Canabec, Québec*
 - *Annie Guertin, Québec*
 - *Lucie Hamel, Cap-Rouge*
 - *Jean-Guy Houle, Restaurant Bar la Baraka, Baie-du-Febvre*
 - *Jean Huot, Québec*
 - *Hélène Jacques, Beauceville*
 - *Nicole Jobin, Pont-Rouge*
 - *Lucie Joubarne et Réal Brouillette, Saint-Élie-de-Caxton*
 - *Hélène Larente, Rapides-des-Joachim*
 - *Germain Lavoie, Laterrière*
 - *René Lessard, Québec*
 - *Yvon Montplaisir, Blainville*
 - *Julie Morneau, Trois-Rivières*
 - *Anne Pilon, Gatineau*
 - *Édith Rosa, Québec*
 - *Gaétan Roy, Québec*
 - *Clémence Sheinck, Québec*
 - *Luc Tremblay, Pont-Rouge*
 - *Raymond Côté, Bécancour*
- *Michel Baril, Annie Guertin et Gaétan Roy pour l'excellent travail accompli, dont la coordination dans la conception et la publication de ce livre.*

Mais, avant tout, la réalisation de ce livre a été rendue possible grâce à l'implication de bénévoles et de grands passionnés de la nature.

Merci à tous pour votre collaboration.



Entrées, soupes,
accompagnements
et conserves



Soupe au chevreuil et légumes... selon Gates

Deux parties sont importantes pour cette recette, soit :

La préparation du concentré de chevreuil, à faire une fois pour un ensemble de recettes : 14 heures.

La soupe elle-même : 3 heures.

Ingrédients :

Pour la soupe

- 1 chou complet coupé en minces tranches
- 5 grosses carottes coupées en rondelles
- 2 gros oignons espagnols tranchés
- 5 cubes de concentré de chevreuil congelé (voir plus haut) ou 2 tasses de bouillon de chevreuil liquide
- 1/2 cuillerée à soupe de sel de céleri
- 1 cuillerée à soupe de sel d'ail
- 30 ml de ciboulette tranchée finement
- Poivre blanc au goût

La préparation du concentré de chevreuil

Note : il existe plusieurs façons de préparer un concentré ou un bouillon de chevreuil. Le bouillon peut également servir à la recette de soupe, il est plus simple à faire. Par contre, le concentré que voici a, à mon avis, de meilleurs résultats pour le goût et l'entreposage.

Lors du dépeçage de la bête, garder un bon 3 livres d'os à soupe (demander au boucher).

- Placer les os à soupe dans un grand chaudron, couvrir d'eau;
- Ajouter 3 cuillerées à soupe de sel;
- Porter à ébullition à feu élevé;
- Effectuer une première bouillie à feu moyen pendant 4 heures en ajoutant fréquemment de l'eau pour maintenir le niveau;
- Écumer les débris en surface à l'aide d'une grosse cuillère percée;
- Effectuer une deuxième bouillie à feu moyen pendant 4 heures, toujours en maintenant le niveau d'eau;
- Écumer cette fois la surface avec une passoire;
- Retirer les os;
- Ajouter une boîte de pâte de tomates;
- Laisser reposer pour la nuit;
- Le lendemain, retirer les amas de gras durcis flottant à la surface;
- Ajouter une cuillerée à thé de poivre, une pincée de sel de céleri et une pincée de poudre d'ail;
- Porter à ébullition à feu élevé;
- Effectuer une troisième bouillie à feu moyen, sans ajouter d'eau et en remuant fréquemment;
- À mesure que le niveau d'eau diminue, le mélange deviendra plus épais. Remuer de plus en plus fréquemment;
- Lorsque le mélange devient très épais, visqueux, ajouter 1 cuillerée à thé de poivre en remuant;
- Continuer à bouillir à feu doux jusqu'à ce que le mélange devienne une pâte brun-rouge, épaisse et assez visqueuse;
- Retirer du feu et laisser refroidir;
- Mouler le concentré dans deux moules à glace et placer au congélateur. Au bon volume, le produit fini donnera des cubes entre 20 et 30 grammes de concentré de chevreuil congelé à utiliser dans la recette de soupe suivante :

Préparation de la soupe

- Mélanger tous les ingrédients dans un grand chaudron.
- Couvrir d'eau.
- Porter à ébullition à feu élevé.
- Baisser le feu, laisser bouillir 3 heures en maintenant le niveau de l'eau.
- Pour servir, saler et poivrer au goût.

Gaétan Roy
Québec



Sera très bon avec un vin blanc léger à mi corsé avec une petite note herbacée.

- Québec, Seyval
- France, Val de Loire, Sancerre
- Italie, Ombrie, Orvieto Classico



Gibier séché à l'ancienne

Ingrédients

- 2 1/4 c. à thé de sel attendrisseur de viande
- 2 1/4 c. à thé de sel pour marinades (de type Kosher)
- 1 1/2 c. à thé d'ail en poudre
- 1 1/2 c. à thé de poivre
- 1 1/2 lb de cerf, caribou ou orignal

Préparation

- Chauffer le four à 65 °C (150 °F).
- Dans un petit bol ou dans une bouteille à épices vide munie d'un couvercle avec des trous, mettre tous les assaisonnements.
- Trancher le gibier dans le sens de la fibre, en lanières d'environ 0,3 cm (1/8 po) d'épaisseur.
- Disposer en une seule couche sur une planche à découper.
- Saupoudrer uniformément la viande du mélange d'assaisonnements en utilisant celui-ci comme si l'on salait beaucoup.
- Pétrir légèrement la viande avec un attendrisseur.
- Retourner les lanières, puis les saupoudrer et les pétrir de l'autre côté.
- Disposer les lanières en une seule couche sur une grille pour refroidir les biscuits (un grillage fin est idéal).
- Cuire la viande au four de 4 à 5 h, jusqu'à ce qu'elle soit sèche, mais non cassante, en inversant les grilles du four une ou deux fois.
- Utiliser un thermomètre à four pour s'assurer que la température du four ne soit pas trop élevée.
- Laisser refroidir et conserver au réfrigérateur.

Donne environ 3/4 lb de viande séchée

Édith Rosa
Québec

Terrine de chevreau

Ingrédients

- 1 kg de chevreau haché
- 300 g de foie de chevreau
- 400 g de gras de porc
- 8 oeufs entiers
- 1 bouquet garni
- 8 c. à soupe d'oignons hachés
- 4 c. à soupe de céleri
- 2 gousses d'ail
- 1 litre de crème 35 %
- 45 g de sel
- 15 g de poivre noir moulu
- 5 ml d'épices mélangées moulues

Préparation

- Dans un chaudron, faire raidir le gras de porc dans le lait et le bouquet garni à feu vif.
- Passer au hachoir la chair de chevreau, le foie, le gras et le bouquet garni.
- Faire une mousseline avec la moitié du chevreau haché, les œufs et la crème.
- Décanter le tout dans le bol à mélanger et ajouter le reste des ingrédients.
- Faire un pré-test et déposer dans les moules chemisés de barde ou de coiffe.

Cette recette est délicieuse servie avec le confit de bleuets aux baies de genièvre.

Pierre Caron
Mauricie



S'accompagne bien avec un vin blanc moyennement corsé, ou un rouge léger.

suggestions

- États-Unis, Californie, Sauvignon (blanc)
- Chili, Sauvignon (blanc)
- Italie, Merlot (rouge)



Plats de résistance

Terrine de gibier

Ingédients

1 150 kg de chair de sanglier
1 kg de cerf, de caribou ou d'original
930 g de foie de cerf, original
ou caribou
1 100 kg de flanc de porc
(de préférence gras de sanglier
ou de porc)
2 oignons
2 carottes
3 branches de céleri
1 gousse d'ail
7 oeufs entiers
1 litre de crème 35 %
150 ml d'armagnac, cognac ou brandy
1 tasse de pistaches
60 g de sel fin
5 g de sel de nitrite (facultatif)
5 g d'épices mélangées
2 c. à soupe de poivres mélangés
concassés (rouge, noir)
1 c. à soupe de baies de genièvre
Poivrons de diverses couleurs

Préparation

- Passer les viandes au hachoir avec les carottes et les branches de céleri.
- Faire raidir le gras dans un peu de crème et passer au hachoir.
- Faire une mousseline avec le foie gras, la moitié des viandes, les œufs, la crème.
- Décanter dans le bol à malaxer, ajouter le reste des ingrédients et mélanger le tout.
- Faire un pré-test et rectifier l'assaisonnement.
- Chemiser les moules de crépines, de barde de porc ou huiler.
- Cuire au bain-marie à une température de 70 °C.

*Pierre Caron
Mauricie*



*S'accompagne bien d'un blanc riche et relevé
ou d'un rouge mi corsé.*

suggestions

- États-Unis, Californie, Chardonnay (blanc)
- Chili, Merlot (rouge)
- Canada, Cabernet franc (rouge)



Plats de résistance

Terrine de cerf

Ingrédients

Pour la terrine

- 115 grammes de porc haché
- 350 grammes de cerf haché (un autre cervidé peut être utilisé)
- 2 c. à table de porto ou de brandy
- 2 œufs
- 1 gros oignon
- 1 c. à thé de sel et de poivre
- 1/2 c. à thé de poivre de Cayenne et de basilic
- 1/2 tasse de poivrons rouges
- 1/2 tasse de carottes blanchies

Pour la sauce

- 1 tasse de mayonnaise maison ou commerciale
- 2 c. à thé de moutarde de Dijon
- 1/4 tasse de yogourt nature ou de crème sure
- 1 c. à thé de graines de céleri

Préparation

La terrine

- Hacher l'oignon et le poivron au robot.
- Ajouter les carottes blanchies.
- Ajouter les viandes, le porto (brandy), les œufs, le sel, les poivres et le basilic.
- Actionner le robot pour obtenir une texture uniforme.
- Déposer le tout dans un moule à pain préalablement foncé de 2 languettes de papier parchemin (l'une dans le sens de la longueur et l'autre dans le sens de la largeur, de façon à dépasser légèrement les rebords du moule. Ceci facilitera l'opération de démoulage).
- Déposer le moule dans une lèchefrite à demi remplie d'eau bouillante. Cuire ainsi la terrine au bain-marie l'empêchera de sécher à la cuisson.
- Déposer le tout dans un four, préalablement chauffé à 325 °F, pendant 90 minutes.

La sauce

- Bien mélanger le tout et servir.

Service

- Déposer de fines tranches de terrine dans une assiette.
- Ajouter des feuilles de laitue, des cornichons et des tomates cerises et napper la terrine d'un peu de sauce.

Lucie Hamel
Cap-Rouge



S'accompagne d'un vin rouge moyennement corsé avec des notes d'épices.

suggestions

- Argentine, Malbec
- France, Vallée du Rhône, Côtes du Rhône Villages
- Italie, Primitivo



Plats de résistance

Tartare de cerf

Ingrédients

750 g de cerf haché
2 c. à thé de Tabasco
2 c. à soupe de sauce Worcestershire
8 c. à soupe d'huile d'olive
8 c. à soupe d'oignons hachés fins
8 c. à soupe de câpres
8 c. à soupe de persil haché fin
2 c. à soupe de basilic
Sel et poivre au goût
Jus de 1/2 citron

Préparation

- Mélanger le tout et laisser reposer 30 minutes avant de déguster.

Remarque : On peut utiliser de l'original ou du caribou haché.

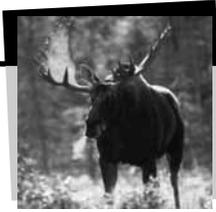
*Lucie Hamel
Cap-Rouge*



Sera excellent avec un vin rouge moyennement corsé à corsé avec une note plus rustique.

suggestions

- Argentine, Malbec
- France, Sud-Ouest, Cahors
- Californie, Zinfandel



Terrine de cerf aux abricots confits

Ingrédients

1,2 kg de chair de cerf (épaule, flanc ou autre)
300 g de gras de cerf (on peut remplacer par du gras de porc)
150 ml de porto
5 oeufs
250 ml de crème 35 %
200 g de carottes
300 g d'oignons
2 branches de céleri
1 gousse d'ail dégermée
5 ml de thym frais haché ou séché
1/2 tasse de persil haché
1 branche de romarin frais haché
5 ml de « quatre épices »
5 ml de baies de genièvre concassées
2,5 g de sel de nitrite (facultatif)
200 g d'abricots confits coupés en lanières
3/4 d'un sac d'épinards blanchis

Préparation

- Faire macérer la chair de cerf au porto, 12 heures de préférence.
- Égoutter la chair macérée, faire quelques lanières avec quelques morceaux de cerf, passer le reste au hachoir (grille fine) et réserver le porto.
- Faire une mousseline avec 1/3 de la chair de cerf haché, les œufs et la crème 35 %.
- Déposer le tout dans le bol à mélanger, le reste de la chair hachée, la mousseline et tous les autres ingrédients.
- Bien mélanger, faire un pré-test et rectifier l'assaisonnement.
- Chemiser le moule de coiffe.
- Décanter la mousseline à demi-hauteur du moule.
- Faire une roulade avec les épinards, un peu de mousseline et des abricots entiers.
- Déposer au centre cette roulade et les lanières de cerf de chaque côté.
- Emplir du reste de mousseline bien tassée.
- Rendement : 1 moule et demi.
- Cuire au bain-marie 30 minutes à 350 °F et terminer la cuisson à 275 °F.
- Cuisson au cœur à 170 °F (77 °C) environ 2 heures 30 minutes.
- Mettre sous presse et refroidir.

*Pierre Caron
Mauricie*



*Sera excellent avec un vin blanc fruité et épicé
ou un vin rouge léger et fruité.*

suggestions

- France, Alsace, Pinot gris (blanc)
- France, Beaujolais, Beaujolais Villages (rouge)
- Italie, Vénétie, Valpolicella (rouge)



Salade tiède au foie de cerf et au bacon

Ingrédients

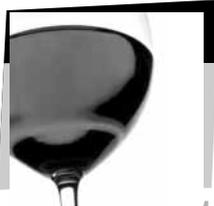
75 ml (5 c. à table) d'huile d'olive
5 tranches de bacon, coupées
en morceaux
125 g de foie de cerf de Virginie.
Le foie doit être coupé en fines
lanières d'au plus 1 cm par 4 cm
1 oignon rouge coupé en rondelles
1 grosse laitue romaine lavée
et essorée
12 tomates cerises, coupées
en deux
2 gousses d'ail émincées
30 ml (2 c. à table) de vinaigre
balsamique
60 ml (1/4 de tasse) de parmesan râpé
Sel et poivre fraîchement moulu,
au goût
Canneberges séchées
Pignons

Préparation

- Faire chauffer dans une poêle 15 ml (1 c. à table) d'huile; y cuire le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Le retirer avec l'écumoire et réserver.
- Dans la graisse du bacon, cuire l'oignon rouge et le foie 5 minutes à feu moyen; le retirer avec l'écumoire et réserver.
- Déchiqueter la laitue, la mettre dans un grand bol et y ajouter l'oignon, le bacon et le foie. Arroser de graisse de bacon chaude et remuer rapidement.
- Prendre le temps de se servir un bon verre de vin et offrir un toast à ce gibier si généreux, tout en profitant de la vie.
- Ajouter les tomates, l'ail, le vinaigre et mélanger. Bien incorporer les 4 autres c. à table d'huile. Ajouter le fromage et remuer.
- Décorer de canneberges, de pignons et servir.

Donnera 4 à 6 portions.

Lucie Hamel
Québec



*S'accompagne bien d'un vin blanc léger avec une touche
d'amertume ou un vin rouge fruité.*

suggestions

- Canada, Sauvignon (blanc)
- Italie, Ombrie, Orvieto (blanc)
- France, Vallée du Rhône, Costières de Nîmes (rouge)

Pâté de foie à l'orignal

Ingrédients

1 lb de foie coupé en cubes
2 carottes moyennes hachées
1 oignon haché
1/4 tasse d'huile végétale
9 c. à soupe de beurre
1/2 c. à thé de sel
1/2 c. à thé de poivre
1/8 c. à thé de muscade moulue
1/2 tasse de vin rouge

Préparation

- Faire cuire le foie dans l'huile et le placer dans un robot culinaire.
- Dans un grand poêlon, faire cuire les carottes et l'oignon dans 3 c. à soupe de beurre en brassant, jusqu'à ce que le tout soit tendre.
- Placer dans le robot, ajouter tous les autres ingrédients.
- Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Verser le mélange dans un bol, couvrir d'une pellicule et mettre au réfrigérateur pendant 8 heures.

Excellent sur des toasts ou des craquelins.

Remarque : le foie de tous les gibiers peut être utilisé.

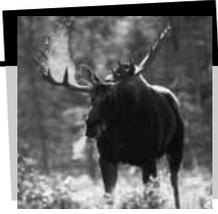
Clémence Sheinck
Québec



*S'accompagne à merveille d'un vin rouge corsé, charnu,
mais tout en souplesse.*

suggestions

- Espagne, Rioja Reserva
- Portugal, Douro Reserva
- France, Bordeaux, Côtes de Castillon



Pâté de foie de chevreuil

Ingrédients

900 g de foie de chevreuil
900 g de gras de porc
8 oeufs entiers
1 oignon
3 branches de céleri
1 bouquet de persil
200 g de farine tout usage
500 g de crème 35 %
1 litre de lait
3 c. à soupe de poivre vert avec
un peu de son jus
40 g de sel fin
2 g de sel de nitrite (facultatif)
10 g d'épices mélangés
1 c. à soupe de sarriette sèche
1 c. à thé de sauge (facultatif)

Préparation

- Faire chauffer la crème à feu vif, y déposer le gras de porc pour le faire raidir, passer le gras au hachoir avec les légumes et récupérer la crème pour ajouter dans le pâté de foie.
- Passer le foie, les gras et les œufs au robot avec la crème récupérée.
- Décanter tous les ingrédients dans le bol à malaxer, bien mélanger et faire un pré-test.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Chemiser les moules avec crépine, gras de barde de porc ou badigeonner d'une huile.
- Cuire au bain-marie à 350 °F, 30 minutes et terminer de cuire à 275 °F pour le reste de la cuisson, au cœur à 170 °F (77 °C).

*Pierre Caron
Mauricie*



*Le mariage sera intéressant avec un vin rouge assez corsé,
doté d'arômes épicés.*

suggestions

- France, Vallée du Rhône, Cornas
- Australie, Barossa Valley, Shiraz
- Argentine, Mendoza, Malbec

Confit de bleuets aux baies de genièvre

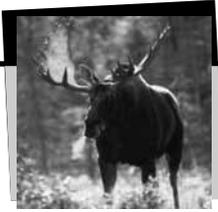
Ingrédients

600 g de bleuets congelés
500 g de sucre
100 ml d'eau
1 c. à soupe de baies de genièvre

Préparation

- Mélanger le tout dans une petite casserole et cuire environ 20 minutes.

*Pierre Caron
Mauricie*



Mousse de foie

Ingrédients

500 g de foie
125 g de porc
375 g de beurre salé
60 ml de cognac
5 ml (1 c. à thé) de sarriette
5 ml (1 c. à thé) de thym
Sel et poivre

Préparation

- Couper le porc en morceaux et faire dorer au poêlon.
- Couper le foie en morceaux, l'ajouter au poêlon et cuire 10 minutes.
- Ajouter les épices, déglacer avec le cognac et laisser tiédir 15 minutes.
- Mettre le tout dans un robot, y ajouter le beurre coupé en morceaux.
- Réduire en mousse à l'aide d'un robot au moins 2 minutes (cette action incorporera de l'air au mélange, ce qui lui donnera la texture et la couleur souhaitées).
- Peut se congeler (dans des ramequins tapissés d'une pellicule plastique, en pots ou sous vide).

Suggestion de service

- Dégeler 60 minutes à l'avance et servir avec cornichons sucrés, biscottes, pain baguette et un bon verre de vin.

Lucie Hamel
Cap-Rouge



S'agencera bien avec un vin rouge souple aux notes d'herbes aromatiques.

suggestions

- France, Languedoc-Roussillon, Corbières
- France, Provence, Côtes de Provence
- France, Vallée du Rhône, Côtes du Rhône Villages

Langue marinée

Ingrédients

2 langues
3 grains de poivre
6 clous de girofle
2 c. à thé de sel
2 feuilles de laurier
1/2 tasse de vinaigre
1/4 tasse de sucre

Préparation

- Couvrir les langues d'eau chaude et laisser mijoter pendant 60 minutes.
- Ajouter les ingrédients, couvrir et laisser mijoter jusqu'à tendreté, soit environ 90 minutes.
- Laisser refroidir dans le bouillon, enlever la peau, couper en morceaux et placer dans des pots stérilisés.
- Dégraisser le bouillon, le filtrer et porter à ébullition.
- Verser le liquide bouillant sur les morceaux de langues.
- Fermer les pots et conserver au réfrigérateur.

**Merci à madame Adrienne Desrochers-Cayer
pour avoir partagé une telle recette !**

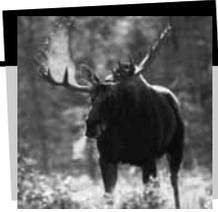
Lucie Hamel
Cap-Rouge



Pour escorter les saveurs des ingrédients de cette recette, un vin rouge aux arômes de fruits mûrs et une note d'épices est tout indiqué.

suggestions

- France, Languedoc-Roussillon, Côtes du Roussillon Villages
- Australie, South Eastern Australia, Shiraz
- Argentine, Mendoza, Malbec



Huîtres des forêts

Ingrédients

Amourettes (testicules)
2 c. à table d'huile d'olive
ou de canola
1 c. à table de fines herbes
Sel et poivre au goût

Préparation

- À l'aide d'un couteau très affûté, on enlève les membranes extérieures.
- À l'aide du même couteau, on tranche les amourettes en fines rondelles. Il faut procéder délicatement car les tissus de ces glandes sont faciles à écraser.
- Verser l'huile dans un poêlon et y faire fondre le beurre à feu doux.
- Chauffer progressivement et y ajouter les fines herbes.
- Y déposer les tranches d'amourettes.
- Les faire sauter de 2 à 3 minutes en prenant soin de les déplacer délicatement.
- Les retirer du poêlon.
- Saler et poivrer avant de servir en entrée.

Remarque : Cette expression d'huîtres des forêts s'inspire d'une tradition de l'Alberta où l'on sert l'huître des prairies ou l'huître des montagnes Rocheuses. Ces huîtres sont en fait, des testicules de taurillons sautés à la poêle avec des fines herbes, servis avec de l'ail mariné.

Lucie Hamel
Cap-Rouge



Servir un vin rouge plutôt léger et tout en fruits pour accompagner cette entrée.

suggestions

Italie, Abruzzes, Montepulciano-d'Abruzzo
France, Beaujolais, Morgon
France, Vallée du Rhône, Côteaux-du-Tricastin

Cœur de cerf ou d'orignal farci

Préparation

- Ouvrir le cœur en coupant au centre.
- Enlever toute la viande à l'intérieur en évitant de couper l'enveloppe.
- Hacher la viande que vous avez enlevée.
- Faire revenir dans du beurre fondu (saisir).
- Ajouter un oignon coupé finement, le sel et le poivre.
- Remplir l'enveloppe avec la viande hachée et les assaisonnements, cuire l'enveloppe. Saisir le tout dans du beurre.
- Cuire au four à 375 °F, environ 1 heure.
- Couper en tranches et servir avec vos légumes préférés.

Nicole Jobin
Pont-Rouge



Un vin rouge simple, non tannique et tout en fruits saura accompagner agréablement ce plat.

suggestions

- Italie, Vénétie, Valpolicella Superiore
- États-Unis, Californie, Pinot noir
- France, Vallée de la Loire, Saint-Nicolas de Bourgueil



Entrée de cœur et sa vinaigrette

Ingrédients

- 1 cœur
- 2 feuilles de laurier
- 5 clous de girofle
- 1 oignon rouge
- 3 tasses de bouillon de bœuf ou de fond brun

Marinade

- 1/3 tasse d'huile d'olive
- 1/3 tasse d'huile de canola
- 1/3 tasse d'huile de tournesol
- 2 c. à table de vinaigre de framboise
- Sel marin
- Poivre noir
- Thym
- Romarin
- 1 gousse d'ail hachée
- 2 c. à table d'oignon haché
- 1 c. à soupe de brandy

Préparation

- Préparer la marinade en mélangeant tous les ingrédients et réserver.
- Mettre le fond de gibier dans une marmite.
- Ajouter le cœur entier, les feuilles de laurier, les clous de girofle et l'oignon entier.
- Mijoter à couvert 3 ou 4 heures à feu très doux ou jusqu'à tendreté.
- Retirer le cœur de la marmite et laisser tiédir.
- Lorsque tiède, couper le cœur de haut en bas et non de gauche à droite.
- Couper les parties supérieures de façon à retirer ce qui est non musculaire.
- Trancher ensuite le cœur en fines languettes et réserver.

Présentation

- Déposer les languettes de cœur sur un lit de verdure non acide de votre choix, par exemple des feuilles de laitue Boston.
- Décorer de tomates cerises, de languettes de poivrons rouges rôties, de cœurs de palmiers en rondelles et de quartiers de cœurs d'artichauts.
- Ajouter la vinaigrette au goût.

Remarque : si on le souhaite, au lieu de dresser l'assiette dès que le tout est prêt, on peut conserver le cœur dans sa vinaigrette et attendre le moment du repas pour terminer la présentation.

Lucie Hamel
Cap-Rouge



Un vin rosé assez puissant ou un vin rouge léger aux tannins discrets et non boisé saura accompagner ce plat.

- France, Vallée du Rhône, Tavel (rosé)
- Espagne, Rioja, Rioja (rosé)
- Italie, Vénétie, Valpolicella

suggestions

Cœur mariné

Ingrédients

- 1 cœur
- 3 grains de poivre
- 1 oignon
- Herbes de Provence
- 2 c. à thé de sel
- 2 feuilles de laurier
- 1/2 tasse de vinaigre de framboise
- 1/4 de tasse de sucre d'érable
- 1/2 tasse d'huile d'olive ou de canola

Préparation

- Couvrir le cœur entier d'eau chaude et laisser mijoter pendant 60 minutes.
- Ajouter les autres ingrédients, couvrir et laisser mijoter jusqu'à tendreté, soit environ 90 minutes pour un petit cœur.
- Laisser refroidir hors du bouillon, tailler en languettes fines ou en cubes et placer dans des pots stérilisés.
- Dégraisser le bouillon, le filtrer et porter à ébullition. Laisser tiédir et ajouter 1/2 tasse d'huile d'olive ou de canola, au goût.
- Verser le liquide sur les morceaux de cœur dans les pots.
- Garder au réfrigérateur.

Lucie Hamel
Cap-Rouge



Un vin rosé assez puissant ou un vin rouge léger aux tannins discrets et non boisés saura accompagner ce plat.

- France, Vallée du Rhône, Tavel (rosé)
- France, Beaujolais, Juliéna
- Italie, Vénétie, Valpolicella

suggestions



Cœur de gibier de ma grand-mère

Ce plat de résistance peut-être préparé avec un gros cœur d'original ou 2 cœurs de caribou ou de chevreuil. Parce que c'est une viande ferme et musculaire, elle demande une longue cuisson à feu doux.

Ingrédients

1 gros cœur d'original bien paré
(enlever les vaisseaux sanguins, les membranes fibreuses et l'excédent de gras)
Farine grillée pour enrober
1/4 lb de lard salé coupé en petits dés
Sel et poivre
6 pommes de terre coupées en gros morceaux
3 carottes coupées en gros tronçons
3 oignons moyens hachés finement

Préparation

- Couper le cœur en fines lanières.
- Enrober de farine.
- Faire revenir le lard salé dans une rôtissoire épaisse allant au four.
- Ajouter l'oignon.
- Ajouter et faire revenir les lanières de cœur.
- Saler et poivrer au goût.
- Recouvrir d'eau.
- Laisser mijoter au four à 350 °F pendant 1 heure, puis à 250 °F pendant 4 heures.
- Ajouter les pommes de terre et les carottes 1 heure avant la fin de la cuisson.

Donne 6 portions

* Si nécessaire, ajouter de l'eau au cours de la cuisson.

Germain Lavoie
Laterrière



Un vin rouge mi-corsé aux saveurs de fruits mûrs et aux tannins discrets saura accompagner ce plat.

- France, Vin de pays d'Oc, Merlot
- Australie, Merlot
- Italie, Vénétie, Valpolicella Ripasso

suggestions

Mini pâtés de cerf

Ingrédients

500 g de cerf haché
1 oignon haché
1/2 c. à thé de sel
1/4 c. à thé de poivre
1/2 c. à thé de thym
1/4 c. à thé de clous moulus
1/4 c. à thé de cannelle
1/4 c. à thé de sauge
2 c. à table d'eau
1 œuf battu
3/4 tasse de yogourt nature
1/4 tasse de persil frais haché
(réduire de moitié cette quantité si le persil est séché)
24 fonds de tartelettes de pâte brisée dans des moules d'aluminium
1/2 tasse de champignons hachés très finement

Préparation

- Mélanger la viande et l'oignon dans une casserole.
- Ajouter les assaisonnements et l'eau.
- Couvrir et laisser mijoter 15 minutes.
- Brasser à quelques reprises pour uniformiser la cuisson.
- Faire sauter les champignons dans une petite poêle et réserver.
- Préchauffer le four à 400 °F.
- Déposer les fonds de tartelettes (non cuites) dans leur moule sur une tôle.
- Mélanger le yogourt et l'œuf préalablement battu.
- Incorporer le yogourt et l'œuf à la viande.
- Ajouter le persil et les champignons.
- Répartir le mélange dans les fonds de tartelettes.
- Cuire 8 minutes à 400 °F.
- Réduire la température à 350 °F et poursuivre la cuisson 14 minutes.

Suggestion de service

- Déposer une tartelette par assiette. Y déposer quelques canneberges entières en sauce ou 1 c. à thé de marinade du chasseur.
- Autour de la tartelette, déposer des pois mange-tout et une julienne de carottes en vinaigrette.

Lucie Hamel
Cap-Rouge



Servir un vin rouge plutôt léger et tout en fruits pour accompagner cette entrée.

- Italie, Abruzzes, Montepulciano-d'Abruzzo
- France, Beaujolais, Morgon
- Etats-Unis, Pinot noir

suggestions



Fond brun de gibier à poil

Ingrédients

3 1/2 oz d'huile de tournesol
ou gras de cuisson
6 3/4 lbs de parures (parties
non utilisées du gibier)
7 oz d'oignons coupés en dés
7 oz de carottes coupées
en morceaux
3 oz de branches de céleri coupé
ou en morceaux
Bouquet garni : quelques tiges
de persil, 1 branche de thym, etc.
7 oz de champignons
10 baies de genièvre

Préparation

- Sur une plaque au four, bien chauffer l'huile à 450 °F puis déposer les os et les laisser colorer jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés.
- Enlever les os et les déposer dans une grande marmite.
- Répéter l'opération avec les parures.
- Ajouter tous les éléments aromatisés et couvrir d'eau.
- Faire cuire 3 ou 4 heures en écumant fréquemment.
- Passer au chinois et réduire de moitié.

René Lessard
Québec

Conserves de gibier

1. Pour stériliser les pots, les déposer sur un support, dans une marmite spécialement conçue pour la stérilisation. Couvrir d'eau et porter à ébullition pendant 10 minutes. Sortir les pots et les déposer sur un linge propre.
2. Faire bouillir les couvercles snap 5 minutes pour ramollir le produit de scellage.
3. Remplir les pots jusqu'à 1/2 pouce du bord de viandes crues, coupées en cubes et assaisonnées auparavant avec du sel, du poivre, de l'oignon et des cubes de lard salé. Enlever les bulles d'air avec un couteau ou une spatule.
4. Une fois les bocal remplis, vérifier qu'aucune particule d'aliment n'adhère au rebord. Ajuster la rondelle de caoutchouc mouillée sur le couvercle ou sur le bocal. Fermer partiellement en vissant fermement le cercle de métal, puis en le dévissant un peu (environ 1/2 cm).
5. Afin d'empêcher les bocaux d'éclater, amener l'eau du stérilisateur à la même température que celle à l'intérieur des pots. Les placer sur la claie (grille) à 1 po les uns des autres (il faut que l'eau recouvre les pots d'au moins 2 po). Une fois dans le stérilisateur, ne jamais verser d'eau sur les pots car ils pourraient éclater.
6. Stériliser pendant 3 heures. Sortir les pots du stérilisateur et les déposer sur un linge sec. Dès que le contenu des pots cesse de bouillir, les sceller en serrant le cercle de métal, sans toutefois étirer la bande de caoutchouc au point de la déformer.

Gino Chamberland
Cap-Rouge

Pâte en croûte

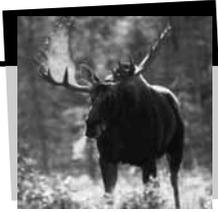
Ingrédients

454 g de beurre
908 g de farine tout usage
250 ml d'eau froide
10 g de sel fin
2 oeufs entiers

Préparation

- Sabler la farine avec le beurre.
- Faire une fontaine.
- Mélanger le sel dans l'eau.
- Déposer l'eau au centre de la fontaine.
- Mélanger le tout sans trop manipuler.
- Fraiser sur la table.
- Abaisser la pâte.

Pierre Caron
Mauricie



Marinade du chasseur

Ingrédients

2 boîtes de 800 ml de tomates en conserve égouttées et coupées en morceaux
1 poivron rouge en dés
1 poivron vert en dés
1 poivron jaune en dés
1 oignon espagnol haché finement
1 tasse (250 ml) de vinaigre de cidre
4 pommes hachées et citronnées
1 tasse (250 ml) de canneberges fraîches ou congelées
1 boîte de 800 ml de poires en conserve, égouttées et taillées finement
1 boîte de 800 ml de pêches en conserve, égouttées et taillées finement
2 c à table d'épices à marinades dans un morceau de coton à fromage
1 bâton de cannelle
1/2 tasse (125 ml) de miel liquide
1 c à table (15 ml) de sel

Préparation

- Dans une marmite non réactive à fond très épais, mélanger tous les ingrédients.
- Cuire à feu moyen-doux pendant deux heures en brassant régulièrement.
- Retirer le sachet d'épices.
- Refroidir et déguster.

Remarque : donne 2 kg de marinade, laquelle se congèle très bien.

*Lucie Hamel
Cap-Rouge*

Cretons d'orignal

Ingrédients

500 g d'orignal haché
250 g de porc haché maigre
1 tasse de mie de pain sec, croûtons ou chapelure
1 oignon râpé ou haché finement
Sel, poivre
2 ou 3 clous de girofle moulus
Cannelle au goût
1 tasse de lait

Préparation

- Dans une casserole, mettre tous les ingrédients et laisser mijoter 1 heure en brassant très souvent.
- Laisser tiédir et verser dans un plat.
- Conserver au réfrigérateur ou au congélateur.
- Pour utiliser après la congélation, laisser dégeler au réfrigérateur pour éviter la condensation.

Donne 6 portions.

*Serge Dulac
Trois-Rivières*



Cretons du chasseur

Ingrédients

500 g de cerf haché
1 oignon haché très fin
15 ml (1 c. à table) de fond de gibier
(ou bouillon de bœuf)
250 ml (1 tasse) de crème 35 %
Sel et poivre
Persil haché
1/4 c. à thé de clous de girofle moulus
1/2 c. à thé d'herbes de Provence

Préparation

- Pour le fond de gibier, on aura pris soin de conserver les jus et sucs de cuissons antérieures, lesquels auront été tamisés. La congélation en portions de 250 ml est le meilleur moyen de conservation. On peut aussi l'obtenir en récupérant du boucher une partie des os de son cerf que l'on fera mijoter 90 minutes avec un bouillon de bœuf, un oignon et quelques feuilles de laurier.
- Pour les cretons, mélanger tous les ingrédients et laisser mijoter 60 minutes à feu moyen en brassant occasionnellement.
- Pour uniformiser la texture, on peut utiliser un mélangeur à main (de type Multipractic) ou un robot en mode pulsion. Quelques instants sont suffisants, car il faut éviter que le tout ne devienne de la purée.

Garder au réfrigérateur. Peuvent aussi être congelés.

Remarque : les cretons sont une spécialité québécoise dont nous pouvons être fiers. En effet, je n'ai pas retrouvé un tel plat chez nos voisins anglophones, qu'ils soient canadiens ou américains. Quelle façon simple de surprendre le palais de vos invités de l'extérieur en leur faisant découvrir ce plat délicieux, soit au déjeuner sur du pain grillé, soit en entrée sur des biscottes ou du pain baguette.

Lucie Hamel
Cap-Rouge

Cretons au cerf et au lard

Ingrédients

1/2 lb (500 g) de lard haché mi-maigre
1/2 lb (500 g) de viande sauvage (cerf)
1 tasse (250 ml) de mie de pain sec
(ou croûtons)
1 oignon coupé finement
1 peu d'ail, si désiré
Sel et poivre
Clous de girofle moulus
Cannelle
1 tasse (250 ml) de lait

Préparation

- Mettre tous les ingrédients dans une casserole. Remuer, couvrir et faire cuire pendant 1 heure à feu doux. Remuer 1 ou 2 fois durant la cuisson. Verser dans un bol et mettre au réfrigérateur.
- Si désiré, vous pouvez passer la viande cuite au robot culinaire pour obtenir une texture plus légère. Ensuite, mettre au réfrigérateur.

Remarque : pour préparer cette recette, on peut utiliser n'importe quelle viande sauvage.

Hélène Larente
Rapides-des-Joachim

Cretons de caribou et de porc

Ingrédients

500 g de caribou haché
500 g de porc haché maigre
2 oignons hachés finement
2 c. à soupe de concentré de poulet
1 1/2 c. à thé de poudre d'ail
1/4 c. à thé de poivre
2 c. à thé de sel
1 pincée de clous de girofle
ou de tout épices
1 tasse de lait évaporé
1 tasse d'eau
1 enveloppe de gélatine sans saveur

Préparation

- Bien mélanger tous les ingrédients (sauf la gélatine) et amener à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter durant 1 heure, en brassant de temps à autre. Retirer du feu.
- À l'aide d'un pilon à patates, écraser la viande.
- Ajouter la gélatine et bien mélanger.
- Laisser refroidir. Une fois refroidi, brasser de nouveau et verser dans de petits contenants.

Remarque : se congèle très bien. Laisser dégeler au réfrigérateur pour éviter la condensation.

Donne 6 portions.

Serge Dulac
Trois-Rivières



Plats de résistance



Plats de résistance

Tourtière du lac

Ingrédients

1 1/2 lb de gros gibier (original, caribou, chevreuil) seul ou en mélange, coupé en cubes de 1 1/2 pouce. (Utiliser les coupes les moins tendres qui ont avantage à être mijotées)

3 lbs de gibier à plume (canard, oie, perdrix) seul ou en mélange. (On peut utiliser du gibier mis en conserve au préalable qui devra alors être désossé ou faire cuire les oiseaux une journée avant de fabriquer la tourtière. Dans les deux cas le bouillon de cuisson doit être réservé).

1 1/2 lb de porc haché grossier

8 gros oignons hachés fins

5 lbs de pommes de terre coupées en cubes de 1 po

5 à 6 c. à thé de sel

1 c. à thé de poivre

Thym et marjolaine au goût

Bouillon dégraissé allongé d'eau

1/2 tasse de vin blanc (facultatif)

Base de pâte à tarte

Préparation

- Amener la viande à la température de la pièce.
- Préparer les légumes.
- Graisser une casserole de fonte ou une cocotte à fond épais.
- Tapisser le fond et les côtés avec la pâte à tarte qui doit demeurer assez épaisse (minimum 1/4 de pouce).
- Farcir la pâte avec la viande et les légumes. Alternier les rangées en commençant par le gros gibier, ensuite l'oignon, les pommes de terre, le porc et ainsi de suite jusqu'à épuisement de la viande et des légumes. Terminer par un rang de pommes de terre.
- À chaque rangée de viande, assaisonner de thym et de marjolaine.
- À chaque rangée de pommes de terre, saler et poivrer.
- Préparer une abaisse de pâte qui sera disposée au sommet du pâté et scellée à celle qui tapisse le fond et les côtés. Ménager une bonne ouverture sur le dessus afin que la vapeur s'échappe.
- Par cette cheminée, introduire le bouillon chaud et le vin. Au besoin allonger avec suffisamment d'eau bouillante pour couvrir le 3/4 de la préparation. On doit voir du liquide entre la viande et les cubes de pommes de terre, mais la préparation ne doit pas être submergée.
- Poser le couvercle de la casserole qui aura été graissée au préalable, sinon couvrir avec un papier d'aluminium graissé. S'assurer qu'il y a un dégagement minimum de 1 po entre la pâte et le couvercle.
- Mettre au four à 225 °F pour la nuit.

Particularités

- Cette recette peut être préparée plus rapidement (environ 4 à 5 heures) à la température de 325 °F. Cependant, il faut alors surveiller le niveau de liquide périodiquement afin d'éviter que la tourtière ne s'assèche. Ajouter de l'eau bouillante au besoin, mais en petite quantité (1/2 tasse à la fois). Ceci permettra de s'assurer que tout le liquide sera absorbé au moment de servir.
- Le couvercle de la casserole doit être enlevé 15 minutes avant de servir pour permettre à la pâte de brunir. La tourtière reste chaude très longtemps et il n'est pas nécessaire d'attendre à la dernière minute pour la sortir du four. Par ailleurs, c'est un mets qui se réchauffe très bien dans un four à basse température, afin de conserver un minimum d'humidité.
- La préparation peut être réalisée plusieurs semaines à l'avance et cuite à demi. On la laisse refroidir, on la scelle avec un papier d'aluminium et on la congèle dans sa casserole. Au moment désiré, on porte le pâté directement du congélateur au four préchauffé à 325 °F et on finalise la cuisson. Cette façon de procéder ne sauve guère de temps pour la cuisson, car il faut allouer du temps pour décongeler la préparation avant de finaliser la cuisson. Par contre, elle évite tout le temps alloué à l'assemblage.

Donne 12 portions.

Clément Fortin
Québec



*Une telle recette requiert un vin rouge soutenu,
doté d'une certaine richesse aromatique.*

- Italie, Vénétie, Amarone Della Valpolicella
- Espagne, Vieille Castille, Ribera del Duero
- France, Bordeaux, Haut Médoc



Plats de résistance

Tourtière du lac aux quatre viandes

Ingrédients

- 1 lb de cerf en cubes
- 1 lb d'original ou de bœuf en cubes
- 1 lb de porc avec gras (rôti d'épaule) en cubes
- 1 lièvre de grosseur moyenne désossé
- 3 lbs de patates en cubes
- 10 oignons moyens coupés en cubes
- 2 boîtes de concentré de bœuf
- 2 tasses d'eau
- Pâte à tarte

Préparation

- La veille de votre service, faire cuire votre lièvre au four avec un peu d'eau, des oignons et quelques tranches de lard salé, jusqu'à ce qu'il soit facile à désosser.
- Ensuite, couper toutes vos viandes en cubes, incluant oignons et patates.
- Mélanger les viandes avec les oignons et laisser macérer jusqu'au lendemain matin dans un grand plat recouvert d'une pellicule.
- Pour les patates, éplucher et couper en cubes et recouvrir d'eau.
- Quand le lièvre est cuit, désosser, couper en cubes et garder le jus, le lard et les oignons.
- Tous ces ingrédients sont gardés au réfrigérateur pour la nuit.
- Au matin, dans une grosse cocotte, recouvrir le fond et les côtés de la cocotte avec une croûte de votre pâte à tarte.
- Introduire une rangée de votre mélange de viande/oignons, une rangée de patates, une rangée de lièvre/jus/lard et ainsi de suite jusqu'à un pouce du rebord.
- Recouvrir le tout avec une autre croûte de pâte à tarte et replier les bords de votre première croûte du début en laissant un trou au milieu pour pouvoir introduire votre concentré de bœuf/eau jusqu'au rebord.
- Et voilà, il ne vous reste plus qu'à ouvrir votre four à 350 °F, y introduire votre tourtière et après une heure, l'abaisser à 275 °F et laisser cuire. Normalement, la cuisson débute vers 9 h et, vers 12 h 30, vérifier le niveau de consommé/eau et ajouter encore si nécessaire. À 17 h, la délicieuse tourtière est prête pour le festin, naturellement arrosée d'un bon vin rouge.

*René Lessard
Québec*



Un vin rouge plutôt corsé, doté d'une structure tannique en souplesse saura escorter ce plat à merveille.

suggestions

- Etats-Unis, Californie, Cabernet-Sauvignon
- France, Vallée du Rhône, Croze-Hermitage
- Italie, Toscane, Chianti Classico Riserva



Plats de résistance

Pâté de cerf et de porc

Ingrédients

2 c. à soupe de beurre
 1 oignon
 1 gousse ail
 2 lbs de porc
 2 lbs de cerf
 1 1/2 tasse d'eau bouillante
 1 c. à thé de basilic
 1/4 c. à thé de clous de girofle moulus
 1/4 c. à thé de cannelle
 Sel et poivre

Préparation

- Faire revenir le beurre, l'oignon et l'ail pendant 3 minutes.
- Ajouter le porc et le cerf et cuire pendant 5 minutes.
- Ajouter l'eau, le basilic, les clous et la cannelle et cuire pendant 30 minutes.
- Ajouter dans une abaisse non cuite.
- Badigeonner la pâte avec le jaune d'un œuf.
- Cuire 30 minutes à 350 °F.

Remarque : cette recette peut être utilisée pour toutes les viandes sauvages.

*Hélène Larente
 Rapide-des-Joachim*



Un vin rouge plutôt souple et pourvu d'arômes épicés fera bon ménage avec cette recette de pâté.

suggestions

- France, Vallée du Rhône, Côtes du Rhône
- Espagne, Levante, Jumilia
- Australie, South Eastern Australia, Shiraz

Steak de cerf farci de cheddar aux canneberges et gelée de cèdre

Ingrédients

4 steaks de cerf
 200 g de fromage cheddar
 60 g de canneberges sèches hachées (grossièrement)
 15 ml de gelée de cèdre
 15 ml de concentré de gibier pour sauce (ou autre)
 10 ml de graisse de canard
 Sel au goût

Préparation

- Saisir vivement les steaks des deux côtés et laisser reposer 5 minutes.
- Préparer un mélange de gelée de cèdre et de concentré de gibier pour sauce.
- Trancher le fromage en tranches minces et hacher grossièrement les canneberges.
- Faire une entaille presque bord en bord (sens de l'épaisseur) en plein centre des steaks et ouvrir en papillon. Badigeonner tout l'intérieur avec le mélange de gelée, déposer le fromage, parsemer de canneberges et refermer. Cuire dans un four préchauffé (350 °F) de huit à dix minutes selon votre goût.

Pour la sauce

200 ml de crème 35 %
 30 ml de vinaigre de cidre
 30 ml de gelée de cèdre
 30 ml de concentré de gibier pour sauce
 Poivre au moulin au goût

Pour la sauce

- Faire bouillir ensemble la gelée de cèdre et le vinaigre puis ajouter le reste des canneberges. Quand ce mélange épaissit, ajouter le concentré de gibier et la crème. Porter à ébullition.
- Baisser le feu, saler et poivrer au goût. Servir avec les steaks bien chauds.

Pour 4 personnes

*Gibiers Canabec
 Québec*



S'accompagne d'un vin rouge aux arômes dominés par les fruits et aux tannins présents avec une certaine souplesse.

suggestions

- France, Languedoc, Corbières
- France, Bordeaux, Margaux
- Argentine, Malbec



Plats de résistance

Steak de chevreuil à la suisse

Ingrédients

500 g de steaks de chevreuil (original ou caribou)
 2 c. à soupe de farine
 Sel et poivre au goût
 1 c. à soupe d'huile
 1 c. à soupe de beurre
 1/2 tasse de ketchup
 1/2 tasse d'eau
 1/4 tasse de cassonade
 1/4 c. à thé de moutarde sèche
 1/4 c. à thé de sauce Worcestershire
 1 oignon tranché

Préparation

- Marteler la viande pour l'attendrir puis l'enfariner, la saler, la poivrer et la faire brunir dans l'huile et le beurre.
- Mélanger le reste des ingrédients, sauf les oignons.
- Verser la sauce sur les steaks et couvrir de tranches d'oignon.
- Laisser mijoter couvert jusqu'à tendreté (environ 1 heure).

Remarque : c'est une excellente recette pour les parties moins tendres.

*Lucie Joubarne et Réal Brouillette
 Saint-Élie-de-Caxton*



Pour escorter ce plat savoureux, un vin rouge de bonne stature au fruité bien présent est de mise.

suggestions

- Italie, Piémont, Barbaresco
- États-Unis, Californie, Cabernet-Sauvignon
- Argentine, Mendoza, Malbec

Bifteck de chevreuil mariné à la Baraka

Ingrédients

Marinade

1 tasse de sauce Chili
 1 1/2 tasse de jus d'orange
 1/4 tasse d'oignons hachés
 1 c. à thé d'ail haché
 1 c. à soupe de sauce Worcestershire
 1 c. à soupe de moutarde de Dijon
 1 c. à thé de persil haché
 1/4 tasse d'huile végétale

Sauce

2 c. à soupe de beurre
 3/4 tasse de gelée de groseille
 3 c. à soupe de sauce Chili
 1/2 c. à thé de sauce Worcestershire

Préparation

- Mélanger les ingrédients de la marinade.
- Pratiquer des incisions en losange sur toutes les faces du rôti et le déposer dans un plat.
- Verser la marinade sur le rôti, couvrir et laisser mariner au réfrigérateur au moins 24 heures.
- Égoutter le bifteck et réserver la marinade.
- Préchauffer le four à «broil», faire cuire 4 à 5 minutes de chaque côté à 10 cm de l'élément. Badigeonner de marinade aux 2 minutes. Cuire à 350 °F pendant 60 minutes, selon la grosseur du rôti.
- Pour la sauce, faire fondre le beurre, ajouter le reste des ingrédients et amener au point d'ébullition.
- Faire des tranches de 2,5 cm d'épaisseur et servir avec la sauce aux groseilles chaude.

Donne 225 g de rôti de chevreuil par personne.

*Jean-Guy Houle
 Restaurant Bar la Baraka
 Baie-du-Febvre*



Pour accompagner ce plat, rien de tel qu'un vin rouge corsé, mais aux tannins enrobés.

suggestions

- États-Unis, Californie, Cabernet-Sauvignon
- Australie, Barossa Valley, Shiraz
- France, Sud-Ouest, Cahors



Plats de résistance

Spaghetti sauvage

Ingrédients

1 lb de viande sauvage hachée
1/2 lb de porc haché
1 1/2 tasse de bulbes
1 1/2 tasse de céleri
1 1/2 tasse de carottes
1 boîte de champignons
1 boîte de pâte de tomates (grosse)
1 boîte de tomates (26 oz)
1 boîte de tomates en purée (grosse)
4 c. à table de ketchup
4 c. à table de sauce chili
2 c. à table de sauce HP
2 c. à table de sauce 57
1 c. à table de sauce anglaise (Worcestershire)
1 c. à table de sauce soya
Quelques gouttes de Tabasco
Sel et poivre (au goût)
1 feuille de laurier
1 c. à table de persil séché
1/4 c. à thé de thym
1/4 c. à thé de sauge
1/4 c. à thé de marjolaine
1/4 c. à thé d'épices mélangées

Préparation

- Après avoir passé les légumes au mélangeur, faire revenir ces derniers dans un chaudron de format approprié.
- Rajouter la viande aux légumes jusqu'à ce qu'elle soit cuite.
- Ajouter les différentes boîtes de conserves.
- Ajouter le reste des ingrédients, et laisser mijoter pour un minimum de 5 heures.

*Alain Cossette
Saint-Augustin-de-Desmaures*



Un vin rouge moyennement corsé, aux notes de fruits et d'épices sera un compagnon de choix pour cette recette.

suggestions

- Italie, Toscane, Chianti Classico
- Etats-Unis, Californie, Merlot
- Argentine, Mendoza, Malbec



Plats de résistance

Saucisse de cerf

Ingrédients

- 1 kg de cerf
- 1 kg de porc haché
- 3 oignons hachés finement
- 4 gousses d'ail écrasées
- 2 onces de brandy
- 1 c. à thé de thym séché
- 1 c. à table de persil haché
- 1 c. à thé de sarriette
- 1 c. à thé de sauge
- 1/2 c. à thé de cannelle
- 2 c. à thé de sel de mer
- Poivre au goût

Préparation

- Mélanger tous les ingrédients et laisser reposer 1 nuit au réfrigérateur.
- Passer au robot. La texture requise doit être fine mais non de la purée.
- Insérer dans le boyau ou façonner à la main.
- Laisser vieillir 2 jours au réfrigérateur.
- Griller ou bouillir au choix.

Servir ce plat accompagné d'une sauce tomate.

*Lucie Hamel
Cap-Rouge*



Un vin rouge mi-corsé et doté d'arômes d'herbes aromatiques s'agencera à merveille avec cette recette.

suggestions

- France, Languedoc-Roussillon, Saint-Chinian
- France, Vallée du Rhône, Côtes du Rhône Villages
- France, Provence, Côtes de Provence

Saucisse d'orignal

Ingrédients

- 3,5 kg d'orignal haché
- 350 g de gras de porc
- 750 ml de crème 35 %
- 5 œufs
- 125 ml de chapelure de mie de pain
- 1 oignon haché
- 2 branches de céleri
- 1 c. à thé de sel de nitrite (facultatif)
- 56 g de sel
- 1 c. à soupe de poivre

Préparation

- Faire une mousseline avec la moitié des viandes, les œufs et la crème 35 %.
- Tremper la mie de pain avec une partie de la crème 35 %.
- Décantier tous les ingrédients dans le bol à malaxer et bien mélanger.
- Faire un pré-test.
- Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et embosser dans les boyaux ou enrober dans de la crépine ou mettre en galettes.
- Pocher les saucisses. Terminer de cuire au four ou à la poêle.

*Pierre Caron
Mauricie*



Pour accompagner les saucisses d'orignal, un vin rouge assez puissant aux tannins souples sera l'idéal.

suggestions

- Etats-Unis, Californie, Cabernet-Sauvignon
- Espagne, Rioja
- Italie, Piémont, Barbera d'Alba



Plats de résistance

Faucisse de cerf à la « Bastonnais »

Ingrédients

- 1 lb de cerf haché
- 1 lb de porc haché
- 1 oignon coupé en dés
- 1 gousse d'ail coupée
- 1 c. à thé de poudre d'oignon
- 1 c. à thé d'épices à steak
- 1 c. à thé d'épices à porc
- 1 c. à thé de sel de céleri
- 1 c. à thé de poudre d'ail
- 1 c. à thé de moutarde moulue
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de poivre
- 1 c. à soupe de sauce soya

Préparation

- Mélanger bien tous les ingrédients dans un bol et passer le tout au moulin à viande pour obtenir un mélange parfait de tous les ingrédients.
- Par la suite, former environ huit galettes (grosseur de hamburger).
- Cuire de préférence, au poêlon électrique à 325 °F, des deux côtés.
- Réserver au four pendant que vous dégraissez votre poêlon pour faire une petite sauce dont vous allez recouvrir vos galettes.

Servir avec des pommes de terre bouillies et des haricots.

Service pour 4 personnes.

*René Lessard
Québec*



Le mariage avec ce plat sera réussi en servant un vin rouge de bonne tenue, doté de saveurs de fruits mûrs et d'épices.

suggestions

- France, Vallée du Rhône, Gigondas
- États-Unis, Californie, Zinfandel
- Argentine, Mendoza, Malbec

Faucisse de cerf du chef

Ingrédients

- 2,400 kg de cerf haché
- 500 ml de crème 35 %
- 4 œufs entiers
- 10 g de persil haché
- 1/4 d'oignon
- 1/2 branche de céleri
- 1/4 de gousse d'ail
- 1/3 tasse de chapelure de mie de pain frais passée au robot
- 4 g de poivre blanc moulu
- 33 g de sel fin
- 17 g de basilic ou pesto en pâte
- 85 g de tomates séchées broyées au robot culinaire

Préparation

- Faire tremper la chapelure dans une partie de la crème 35 %.
- Décanter tous les ingrédients dans le bol à malaxer.
- Mélanger le tout, faire un pré-test et rectifier l'assaisonnement.
- Embosser dans les boyaux ou bien les faire en boulettes (galettes).

*Pierre Caron
Mauricie*



Pour escorter ce plat, un vin rouge mi-corsé, souple et doté d'arômes de fruits rouge sera l'idéal.

suggestions

- Italie, Toscane, Chianti Riserva
- Italie, Vénétie, Valpolicella Classico Superiore
- France, Vallée de la Loire, Saumur-Champigny



Plats de résistance

Saucisse de cerf

Ingrédients

1,750 kg de cerf haché
375 ml de crème 35 %
2 œufs entiers
1/2 oignon moyen
1/2 branche de céleri
1/2 gousse d'ail
65 ml de chapelure de mie
de pain frais
5 g de poivre noir moulu
25 g de sel fin
2 g de piment de Jamaïque
65 g de canneberges confites

Préparation

- Faire tremper la chapelure dans une partie de la crème 35 %.
- Décanter tous les ingrédients dans le bol à malaxer.
- Mélanger le tout, faire un pré-test et rectifier l'assaisonnement.
- Embosser dans les boyaux ou faire en boulettes (galettes).

*Pierre Caron
Mauricie*



Les saucisses de cerfs confectionnées de cette façon requièrent un vin mi-corsé, à la structure tannique en souplesse et des notes fruitées bien présentes.

suggestions

- France, Bourgogne, Côtes de Nuits Villages
- Nouvelle-Zélande, Central Otago, Pinot Noir
- Italie, Piémont, Barbera-d'Asti



Plats de résistance

Sauce à l'italienne pour pâtes

Ingrédients

- 1 kg de gibier (cerf, orignal ou caribou) haché
- 125 ml (1/2 tasse) d'oignon haché
- 125 ml (1/2 tasse) de céleri haché
- 2 boîtes de 800 ml de tomates étuvées
- 1 boîte de 370 ml de pâte de tomates
- 2 poivrons rouges (ou jaunes) hachés
- 5 ml (1 c. à thé) de piment séché
- 4 feuilles de laurier
- 6 clous de girofle moulus
- 400 ml de sauce chili
- 60 ml chacun (1/4 tasse) de basilic frais et d'origan frais hachés ou 2 ml (1/4 c. à thé) chacun si on utilise une poudre
- 5 ml (1 c. à thé) de sucre

Préparation

- À l'aide de coton fromage et d'une ficelle, façonner un petit baluchon avec les feuilles de laurier et les clous de girofle.
- Mélanger tous les ingrédients et laisser mijoter 2 heures.
- Retirer le baluchon.
- La sauce est prête.

Remarque : Cette sauce peut accompagner des spaghettis, des lasagnes ou autres pâtes au choix. Elle se congèle aussi très bien.

Lucie Hamel
Cap-Rouge



Pour accompagner cette sauce, un vin rouge mi-corsé, souple et doté d'arômes de fruits rouges sera l'idéal.

suggestions

- Italie, Toscane, Chianti Riserva
- Italie, Vénétie, Valpolicella-Classico
- France, Vallée de la Loire, Chinon

Pâté aux trois viandes

Ingrédients

- 1 lb de cerf haché
- 1 lb d'orignal haché
- 1 lb de porc haché
- 3 oignons moyens hachés
- 3 petites patates râpées
- 1/4 c. à thé de sel
- 1/4 c. à thé de poivre
- 1 1/2 c. à thé d'épices à tourtière/ragoût
- 10 oz de bouillon de bœuf
- 2 lbs de pâte à tarte

Préparation

- Faire brunir les viandes et les oignons dans un grand chaudron. Il faut toujours brasser le mélange.
- Ajouter les patates, le sel, le poivre, les épices et le bouillon et laisser mijoter environ 20 minutes.
- Préparer 3 assiettes à tarte de 10 pouces, préférablement en vitre, avec une croûte de pâte à tarte. Pour que votre deuxième croûte colle mieux à la première, il serait préférable de badigeonner le bord de la première avec le bouillon de vos viandes avant de recouvrir avec la deuxième croûte, sur laquelle vous pouvez découper un dessin de Noël ou autre.
- Préchauffer votre four à 400 °F. Introduire vos pâtés sur la grille du centre préférablement, laisser cuire pendant 15 minutes et abaisser votre four à 350 °F pour un autre 20 minutes. Pour s'assurer que tout est bien cuit, vérifier le dessous de votre pâté pour voir si votre pâte est bien cuite.

Note : les viandes peuvent être remplacées par du wapiti, du caribou, du bœuf, du cheval, mais il faut toujours garder une portion de porc.

René Lessard
Québec



Les pâtés de viande sauvage vont de pair avec un vin rouge moyennement corsé aux arômes intenses de fruits et d'épices.

suggestions

- France, Languedoc, Minervois
- Australie, Shiraz
- Afrique du Sud, Cabernet-Sauvignon ou Shiraz



Plats de résistance

Pâté de viande sauvage

Ingrédients

1/2 lb de lardon tranché épais
3 1/2 lbs de cubes de viande
sauvage parée et coupée en dés
Huile
Beurre
Sel et poivre au goût
1 gros oignon espagnol émincé
3 gousses d'ail broyées
1/2 c. à thé de thym
3 feuilles de laurier
4 c. à soupe de farine
1 1/2 tasse de vin rouge
1 1/2 tasse de bouillon
de bœuf chaud
1/2 lb de champignons tranchés
1 c. à soupe de persil frais haché
1 tasse de crème à cuisson 35 %
Pâte à tarte pour deux abaisses
1 œuf battu

Préparation

- Préchauffer le four à 350 °F.
- Étendre les lardons uniformément au fond d'un creuset ou d'une rôtissoire.
- Faire brunir les cubes de viande à feu vif dans une partie de beurre pour une partie d'huile. Assaisonner au goût et mettre la viande de côté.
- Faire revenir l'oignon 2 à 3 minutes dans le beurre et y ajouter l'ail, le thym et le laurier, cuire 2 à 3 minutes de plus.
- Mêler la viande à l'oignon, ajoutez-y la farine et faire cuire pendant 4 à 5 minutes.
- Ajouter le vin et le bouillon de bœuf et faire mijoter pendant 5 autres minutes.
- Transférer le tout dans la rôtissoire et cuire au four à 350 °F pendant 30 minutes et par la suite à 300 °F pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.
- Faire revenir les champignons dans le beurre et ajouter le persil.
- Mélanger les champignons à la viande et cuire 30 minutes de plus à 300 °F.
- Retirer les lardons et les feuilles de laurier de la viande.
- Ajouter la crème et bien mélanger.
- Dans une casserole assez profonde et allant au four, placer une abaisse de pâte et badigeonner le fond avec un peu de l'œuf battu.
- Verser la viande et placer la deuxième abaisse du dessus.
- Badigeonner le reste de l'œuf sur le pâté et placer au four à 350 °F jusqu'à ce que la croûte soit dorée (30 à 45 minutes).
- Laisser reposer quelques minutes et servir.

Donne 6 portions.

*Julie Morneault
Trois-Rivières*



*S'accompagne d'un vin rouge moyennement corsé
aux arômes intenses de fruits et d'épices.*

suggestions

- France, Languedoc, Minervois
- Australie, Merlot
- France, Vallée du Rhône, Côtes du Rhône Villages



Plats de résistance

Penne rigate de caribou à la sauce aux tomates

Ingrédients

1 c. à soupe d'huile d'olive
1 3/4 tasse de penne rigate de blé entier
2 oignons hachés moyens
1/2 poivron vert, coupé en cubes
1 boîte (284 ml) de soupe aux tomates
1 boîte (156 ml) de pâte de tomates
1/3 tasse de jus de tomate
450 g de viande hachée de caribou
Sel d'ail, poivre, sarriette, thym et basilic, au goût

Préparation

- Faire cuire les pâtes selon les directives de l'emballage.
- Dans un wok, mettre l'huile d'olive.
- Saisir la viande hachée de caribou dans le wok avec les oignons et le poivron vert. Cuire jusqu'à ce que la viande perde sa teinte rosée.
- Ajouter la soupe aux tomates, la pâte de tomates, et le jus de tomate au mélange. Faire cuire 3 minutes à feu moyen.
- Ajouter les pâtes et faire cuire à feu moyen pendant 5 minutes. Assaisonner au goût avec le sel d'ail, le poivre et les fines herbes.

Donne 4 portions.

*Nathalie Germain
Trois-Rivières*



S'accompagne d'un vin rouge mi-corsé aux arômes dominés par les fruits et des tannins souples.

suggestions

- Italie, Toscane, Sangiovese
- Italie, Toscane, Chianti
- Chili, Merlot

Petites boulettes d'orignal aux abricots séchés

Ingrédients

2,2 kg d'orignal haché
300 g de mie de pain frais
250 ml de crème 35 %
2 branches de céleri
1 oignon haché
24 g de sel
3/4 c. à soupe de poivre moulu
2 œufs

Préparation

- Mélanger tous les ingrédients et faire de petites boulettes à l'aide d'une cuillère à sorbet, déposer dans une tôle légèrement huilée.
- Cuire au four à 350 °F environ 10 minutes.

*Pierre Caron
Mauricie*



S'accompagne bien d'un vin rouge léger et gouleyant aux arômes de fruits.

suggestions

- Italie, Vénétie, Valpolicella
- France, Beaujolais, Brouilly
- France, Bourgogne, Mâcon-Villages



Plats de résistance

Sauce aux abricots séchés

Ingrédients

1 litre de demi-glace
750 ml de fond de gibier de préférence
350 g d'abricots séchés
100 ml de vinaigre de vin blanc
1 échalote française
60 g de beurre manié (30 g de farine tout usage)
Sel et poivre mignonnette
1 gousse d'ail hachée
125 ml de miel ou de sirop d'érable

Préparation

- Suer les échalotes, ajouter le vinaigre de vin blanc, réduire presque à sec.
- Ajouter le fond de gibier et la sauce demi-glace, l'ail, le miel ou sirop d'érable et les abricots séchés.
- Porter à ébullition et lier au beurre manié. Réduire et rectifier l'assaisonnement.
- Ajouter les boulettes à la sauce.

*Pierre Caron
Mauricie*

Pot-au-feu de gros gibier selon Claire

Ingrédients

2 lbs de cubes d'orignal, de caribou ou de cerf à mijoter
1 oignon espagnol moyen
5 grosses carottes coupées en cubes
2 c. à soupe de sauce soya
2 gousses d'ail
1 boîte de tomates italiennes épicées, coupées en dés (19 onces)
Épices à steak
Sel et poivre
2 c. à soupe de tomates séchées
1/4 tasse d'huile végétale

Préparation

- Utiliser un plat qui peut permettre de mijoter sur la cuisinière durant un bon moment.
- Faire revenir dans l'huile, l'ail et l'oignon et ajouter les cubes de viande.
- Laisser mijoter le tout durant un bon 5 minutes en retournant les cubes de temps en temps.
- Ajouter les carottes pour les faire légèrement rissoler.
- Ajouter par la suite les tomates italiennes en dés, la sauce soya, les tomates séchées, les épices, le sel et le poivre.
- Mettre le feu à basse température et laisser mijoter le tout au moins une heure.
- Vérifier de temps en temps pour, éventuellement, ajouter un peu d'eau afin que tout le jus de votre plat ne s'évapore pas.
- Il ne vous reste plus qu'à servir.
- Pour les amateurs, il est possible d'ajouter des rondelles de pommes de terre à la mi-cuisson.

*Julien Cabana
Québec*



S'accompagne de vin rouge d'intensité moyenne où les fruits mûrs dominent.

suggestions

- États-Unis, Napa, Merlot
- Italie, Sicile, Nero d'Avola
- France, Bordeaux, Premières Côtes de Blaye



Plats de résistance

Rôti d'orignal à l'oignon

Ingrédients

- 1 rôti d'orignal (côte croisée ou palette)
- 1 sachet de soupe à l'oignon
- 1 tasse de vin rouge
- 1 tasse de fond brun d'orignal ou fond du commerce (bœuf, veau), ou bouillon de bœuf
- 3 carottes coupées en juliennes
- Sel et poivre au goût
- 4 ou 5 baies de genièvre
- 1 branche de thym

Préparation

- Mettre les légumes dans le fond d'un chaudron épais.
- Ajouter le rôti et tous les autres ingrédients.
- Cuire au four à 325 °F pendant 3 ou 4 heures, dépendamment de la grosseur du rôti.

René Lessard
Québec



S'accompagne d'un vin rouge moyennement corsé aux tannins présents mais souples.

suggestions

- Espagne, Rioja, Rioja
- France, Bordeaux, Saint-Émilion
- France, Roussillon, Côtes du Roussillon

Rôti de gros gibier sauce à la bière

Ingrédients

Pour le rôti

- 2 lbs de rôti (orignal, cerf ou caribou)
- 2 gousses d'ail
- 1/4 lb de beurre
- Moutarde forte
- 1 enveloppe de sauce demi-glace
- 1 bière

Pour les légumes rôtis dans le gras de canard

- 1 gousse d'ail
- Pommes de terre grelots
- Carottes
- Haricots
- Thym

Préparation

Rôti

- Faire des incisions dans le rôti et y déposer des lamelles de gousses d'ail.
- Badigeonner la viande de moutarde forte et déposer des morceaux de beurre sur le dessus.
- Mettre au four à broil jusqu'à ce que le rôti soit doré, baisser la température à 350 °F et cuire de 30 à 45 minutes selon la cuisson désirée.
- Faire la sauce en remplaçant l'eau par une bière.
- Servir avec des légumes rôtis au four dans le gras de canard.

Légumes rôtis dans le gras de canard

- Déposer les légumes dans un plat à cuisson, arroser de gras de canard fondu, ajouter le thym, saler et poivrer.
- Cuire au four à 375 °F de 20 à 45 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Michel Coulombe
Sépaq
Réserve faunique de Portneuf



S'accompagne bien d'un vin rouge moyennement corsé à corsé aux arômes complexes de fruits, d'épices avec une note boisée.

suggestions

- France, Sud-Ouest, Cahors
- Argentine, Malbec
- Etats-Unis, Californie, Cabernet Sauvignon



Plats de résistance

Rôti d'épaule

Ingrédients

- 1 rôti d'épaule
- 500 ml (2 tasses) de fond de gibier (ou bouillon de bœuf)
- 1 gros oignon haché
- 1 gousse d'ail
- Poivre
- 125 ml (1/2 tasse) de vin rouge

Préparation

- Placer le rôti non décongelé dans une rôtissoire.
- Ajouter les autres ingrédients à l'exception du vin rouge, couvrir et mettre au four à 250 °F pendant 4 heures.
- Après ce délai, ajouter le vin rouge et poursuivre la cuisson 30 minutes supplémentaires.
- Éteindre le four et laisser reposer le tout en place 20 minutes.
- Retirer du four et servir.

Remarque : la tendreté résultant de ce mode de cuisson devrait ravir plus d'un convive.

Lucie Hamel
Cap-Rouge



S'accompagne d'un vin moyennement corsé aux tannins présents mais souples.

suggestions

- Chili, Merlot
- France, Bordeaux, Lalande de Pomerol
- France, Languedoc, Corbières

Rôti de gros gibier à la Patrick

Ingrédients

- 4 lbs de rôti de gros gibier (original, cerf ou caribou)
- 1 oignon rouge moyen
- 1/4 tasse d'huile végétale
- Moutarde forte (Dijon de préférence)
- 1/2 tasse de sauce BBQ traditionnelle
- 1/2 tasse de bouillon de bœuf (style Bovril)
- 3 gousses d'ail
- Épices à steak
- Sel et poivre
- 2 c. à soupe de sauce Worcestershire

Préparation

- Utiliser un plat qui va au four (de type creuset de préférence).
- Déposer l'huile au fond du plat et placer votre rôti.
- Badigeonner copieusement de moutarde forte.
- Ajouter la sauce BBQ.
- Découper l'oignon et le placer en cubes tout autour de votre morceau de viande.
- Découper les gousses d'ail et les disposer à votre goût.
- Arroser le tout avec la sauce Worcestershire.
- Saupoudrer les épices à steak à votre goût et y ajouter le sel et le poivre.
- Terminer en incluant le bouillon de bœuf.
- Placer au four à 400 °F pour 40 minutes, ce qui vous permettra d'avoir les extrémités plus cuites et le centre plus saignant afin de répondre au goût de vos invités.

Bon appétit !

Julien Cabana
Québec



S'accompagne d'un vin rouge plus corsé aux arômes intenses de fruits cuits

suggestions

- Australie, Shiraz
- France, Sud-Ouest, Cahors
- Etats-Unis, Californie, Cabernet-Sauvignon



Plats de résistance

Rôti de cœur de cerf

Ingrédients

- 1 cœur de cerf
- 1/2 tasse de farine
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de poivre
- 3 c. à soupe de gras de bacon
- 4 tranches de bacon

Préparation

- Couper votre cœur en le déroulant pour former une tranche avec le cœur.
- Mélanger la farine, le sel, le poivre et enrober la tranche de cœur.
- Dans un poêlon, vous faites rôtir cette tranche des deux côtés.
- Laisser refroidir et introduire deux tranches à l'intérieur et ensuite rouler la tranche et attacher avec une ficelle ou piquer avec des cure-dents pour empêcher que la tranche se déroule.
- Placer dans un plat allant au four.
- Recouvrir avec les deux dernières tranches de bacon et cuire au four à 325 °F pour environ 1 heure.
- Couper votre rôti transversalement pour obtenir un genre de roulé cœur/bacon.

Bon appétit !

*René Lessard
Québec*



S'accompagne d'un vin rouge ayant une bonne intensité aux arômes de fruits avec une note minérale.

suggestions

- France, Roussillon, Collioure
- France, Languedoc, Fitou
- Chili, Merlot

Émincé de caribou aux champignons sauvages et fleur d'ail

Ingrédients

- 1 œil de ronde de caribou (ou original)
- 6 oignons verts (échalotes)
- 400 g de pleurotes (ou autres champignons)
- 100 ml de graisse de canard (ou huile)
- 50 ml de fleur d'ail
- 150 ml de concentré de gibier pour sauce (ou autre)
- 400 ml de crème 35 %
- 100 ml de vin blanc
- 50 ml de brandy
- Sel au goût
- Poivre au moulin au goût
- 15 ml de beurre
- 15 ml de farine

Préparation

- Émincer la viande en petites tranches dans le sens contraire des fibres de la viande.
- Couper les échalotes en rondelles.
- Saisir d'abord les morceaux de viande par petites quantités dans la graisse de canard bien chaude. Quand tous les morceaux sont bien colorés, ajouter les échalotes et les laisser ramollir.
- Ajouter la fleur d'ail, le brandy, amener à ébullition et réserver hors du feu.
- Dans une autre poêle, faire sauter les champignons à feu vif. Quand ils commencent à se colorer, arroser de vin blanc et laisser évaporer le vin.
- Mettre ensemble le contenu de deux casseroles, ajouter la crème, saler et poivrer au goût. Laisser mijoter doucement jusqu'à la tendreté désirée.
- Si vous désirez épaissir la sauce, mélanger le beurre et la farine et incorporer en brassant sans arrêt.

Pour 6 personnes

*Gibiers Canabec
Québec*



S'accompagne bien d'un vin rouge moyennement corsé aux accents boisés.

suggestions

- Etats-Unis, Napa, Merlot
- Argentine, Malbec
- France, Sud-Ouest, Cahors



Plats de résistance

Ragoût de cerf et d'oie

Ingrédients

Pour le ragoût

- 1 kg de chair de cuisses d'oies confites et désossées
- 1 kg de cerf haché ou tout autre cervidé
- 1/2 tasse de lentilles rouges pulvérisées à sec au robot
- 2 oignons rouges émincés finement
- 4 gousses d'ail émincées finement
- 2 c. à thé de fines herbes au choix
- 1/2 c. à thé de poivre
- 1/2 c. à thé de clous de girofle moulus
- 1/2 c. à thé de cannelle moulue
- 1/2 c. à thé de muscade
- 2 pommes pelées et râpées
- 2 branches de céleri en dés

Pour la sauce

- 8 tasses de bouillon de cerf ou de bœuf
- Farine grillée
- 1/2 tasse de porto

Préparation

- Mélanger tous les ingrédients (sauf la chair d'oie) pour confectionner les boulettes.
- Façonner les boulettes.
- Griller les boulettes dans un poêlon antiadhésif environ 5 minutes et réserver.

Sauce

- Amener le bouillon à ébullition et y déposer les boulettes.
- Ajouter la chair d'oie.
- Mijoter à basse température environ 45 minutes.
- Épaissir la sauce à la texture désirée avec la farine grillée tamisée et réchauffer avec le bouillon pour éviter la formation de grumeaux.
- Ajouter le porto.

Remarque : ce plat se réchauffe ou se congèle sans problème.

*Lucie Hamel
Cap-Rouge*



S'accompagne bien d'un vin rouge charnu, aux tannins présents et souples.

suggestions

- Portugal, Douro
- France, Vallée du Rhône, Rasteau Côtes du Rhône Villages
- Espagne, Tempranillo



Plats de résistance

Pain de viande à l'orignal (au caribou ou au cerf)

Ingrédients

1 lb d'orignal haché
 1 oignon haché
 1 oeuf, légèrement battu
 Biscuits soda écrasés
 Basilic, sel et poivre
 1 boîte de soupe aux tomates
 1/2 boîte d'eau

Préparation

- Mélanger les ingrédients dans un bol.
- Verser le mélange dans un moule à pain graissé et ajouter la soupe et l'eau.
- Faire cuire au four à 180 °C (350 °F) pendant 60 à 90 minutes.

Remarque : vous pouvez mélanger 1/2 lb d'orignal et 1/2 lb de bœuf si désiré.

Note : Pour préparer cette recette, on peut utiliser n'importe quelle viande de grand gibier.

*Hélène Larente
Rapide-des-Joachim*



S'accompagne d'un vin rouge d'intensité moyenne tout en fruits, sans rudesse.

suggestions

- Italie, Toscane, Chianti
- France, Provence, Côtes de Provence
- Chili, Merlot

Pain de cerf aux noisettes sauce grand-veneur

Ingrédients

Pour pain de cerf aux noisettes

2 kg de cerf haché
 1 oignon haché
 1 branche de céleri
 Noisettes hachées
 1 oeuf entier
 150 ml de mie de pain frais trempée dans le lait
 30 g de sel
 15 ml de poivre noir moulu
 15 ml de romarin frais

Préparation

Pour pain de cerf aux noisettes

- Mélanger tous les ingrédients.
- Huiler légèrement les moules à pain.
- Bien remplir et cuire au four à 350 °F environ 1 heure.

Sauce grand-veneur

- Faire réduire de moitié le vinaigre de vin rouge avec le poivre.
- Ajouter la demi-glace et réduire 10 minutes.
- Ajouter la crème 35 % et la gelée de groseille.
- Réduire quelques minutes.
- Passer au chinois et monter au beurre.

Pour sauce grand-veneur

200 ml de vinaigre de vin rouge
 1 c. à soupe de poivre mignonnette
 1 litre de sauce demi-glace
 3 c. à soupe de gelée de groseille

*Pierre Caron
Mauricie*



S'accompagne d'un vin rouge aux saveurs de sous-bois avec une légère finale boisée.

suggestions

- France, Bordeaux, Lalande de Pomerol
- Australie, Merlot
- États-Unis, Californie, Merlot



Plats de résistance

Osso-buco

Ingrédients

8 jarrets de cerf (ou d'original),
coupés en morceaux de 4 cm
(1 1/2 po) d'épaisseur

250 ml (1 tasse) de farine

25 ml (1 1/2 c. à soupe) d'huile
végétale

1 oignon haché

3 gousses d'ail hachées

250 ml (1 tasse) de vin blanc

1 boîte de tomates en dés en
conserves, de 796 ml (28 oz),
égouttées

30 ml (3 c. à soupe) de pâte
de tomates

125 ml (1/2 tasse) de sauce brune
chaude ou demi-glace

2 ml (1/2 c. à thé) d'origan

1 c. à thé de basilic

1 feuille de laurier

1 ml (1/4 c. à thé) de thym

5 ml (1 c. à thé) de sauce
Worcestershire

1 ml (1/4 c. à thé) de sauce Tabasco

Une pincée de sucre

Sel et poivre

Préparation

- Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- Enfariner le cerf.
- Faire chauffer l'huile dans une sauteuse. Ajouter la moitié du cerf; faire cuire 3 à 4 minutes de chaque côté. Saler et poivrer. Répéter pour le reste du cerf.
- Enlever la viande et la mettre de côté.
- Mettre les oignons et l'ail dans la sauteuse et cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents.
- Ajouter le vin et faire chauffer 3 minutes à feu vif.
- Ajouter les tomates, la pâte de tomates et la sauce brune. Ajouter les épices. Amener à ébullition.
- Remettre le cerf dans la sauteuse; couvrir et faire cuire 2 heures au four.
- Dès que la viande est cuite, la retirer de la sauteuse.
- Verser la sauce sur la viande et servir avec des pâtes.

Donne 4 portions.

Annie Guertin
Québec



*S'accompagne d'un vin rouge ample, charnu aux fruits
mûrs dominants*

suggestions

- Italie, Toscane, Chianti-Classico
- Australie, Cabernet-Sauvignon/Shiraz
- France, Vallée du Rhône, Gigondas, Châteauneuf du Pape



Plats de résistance

Cerf mijoté à l'érable et au gingembre

Ingrédients

Beurre de cuisson
 1 échalote française
 150 ml de vin blanc
 75 g de gingembre
 100 ml de sirop d'érable
 Farine tout usage
 500 ml de demi-glace (sauce brune)
 1 gousse d'ail hachée finement
 Sel et poivre

Préparation

- Faire saisir les cubes de cerf au beurre de cuisson.
- Ajouter l'échalote.
- Déglacer avec le vin blanc.
- Ajouter le sirop d'érable et le gingembre râpé.
- Ajouter la sauce demi-glace (peut être faite avec des os de cerf) ou sauce commerciale.
- Ajouter l'ail.
- Assaisonner de sel et de poivre noir moulu. Garder les cubes rosés.

Pierre Caron
Mauricie



Sera excellent avec un vin blanc mi-corsé à corsé avec des notes d'épices.

suggestions

- France, Alsace, Pinot gris
- France, vin de pays d'Oc, Viognier
- Chili, Sauvignon

Le hamburger de venaison parfait

Avec la venaison, la première exigence est une manipulation adéquate de la viande. Elle doit être vieillie au moins 1 semaine et jamais congelée avant de la hacher (la congélation de la viande est une technique de préservation extrême et peut causer une perte de 30 % d'humidité – de sang et d'autres éléments de saveur – dans la viande). Aussi, il est critique de débiter avec l'étalon d'or pour la préparation d'un succulent hamburger de venaison, qui est d'utiliser 20 % de graisse de bœuf avec les morceaux de venaison. Si vous faites ces deux choses, il y aura assez de saveur dans la viande, de telle sorte qu'il n'y aura virtuellement aucun besoin d'ajouter d'autres éléments pour faire le hamburger de venaison parfait. Si vous devez ajouter des oignons ou beaucoup d'épices, vous faites réellement un pain de viande, non un hamburger.

Ingrédients

450 g de l'épaule de venaison avec la graisse et les tendons parés, coupés en cubes de 2,5 à 3,5 cm
 85 g de graisse de bœuf
 Sel style Kasher ou sel de mer de bonne qualité
 Tranches de tomates
 Laitue
 4 pains hamburger

Préparation

- Utiliser un hache-viande avec un disque de grosseur #2 pour hacher les cubes de viande avec des morceaux de graisse de bœuf.
- Hacher seulement une fois.
- Faire chauffer le BBQ.
- Diviser la viande en quatre parties et façonner des galettes.
- Saupoudrer les galettes avec du sel Kasher et griller sur un BBQ jusqu'à médium-saignant.
- Servir sur des pains hamburger avec des tranches de tomates et de la laitue.

Donne 4 portions.

Serge Dulac
Trois-Rivières



S'accompagne bien d'un vin rosé ou d'un vin rouge mi-corsé avec un petit côté rustique.

suggestions

- Espagne, Rosé
- Portugal, Douro (rouge)
- France, vin de pays d'Oc, Merlot (rouge)



Plats de résistance

Gigue de chevreuil

Ingrédients

1 gigue de 2,5 kg préparée et lardée avec 12 lardons coupés en long
4 c. à soupe d'huile d'olive
75 ml de cognac
1 sachet de sauce au jus Knorr

Pour la marinade

100 ml de cognac
100 ml d'huile d'olive
Sel et poivre

Préparation

Marinade

- Dans un bol, bien mélanger le cognac, l'huile d'olive, le sel et le poivre.
- Mettre la gigue de chevreuil dans un plat, arroser avec la marinade et laisser mariner 24 heures.
- Pour rôtir la gigue dans un four, il faut la poser sur une grille et non dans un plat : elle ne doit pas toucher le fond. Il faut placer une lèche-frite en dessous de la grille.
- Bien imprégner la gigue de marinade et faire cuire 20 minutes à 200 °C, en arrosant souvent avec la graisse qui coule des lardons.
- Baisser le four à 160 °C et cuire encore 55 minutes.
- Combiner au jus de cuisson, 75 ml de cognac, 2 c. à soupe d'eau et 1 sachet de sauce au jus Knorr. Faire chauffer la sauce pendant 15 minutes.
- Découper la gigue en tranches qui seront servies dans des assiettes chaudes et napper de la sauce.
- Servir avec des légumes de saison.

La cuisson peut aussi se faire sur la broche.

Donne 10 à 12 portions.

Robert Castonguay
St-Sulpice



Sera excellent avec un vin rouge moyennement corsé avec des notes épicées.

suggestions

- France, Vallée du Rhône, Côtes du Rhône
- Argentine, Malbec
- Californie, Zinfandel

Fricadelles de cerf de Virginie à la sauce piquante

Ingrédients

680 g de viande de cerf de Virginie hachée
1/4 tasse de miettes de pain fines
2 c. à soupe d'oignon râpé
1 c. à thé de sel
1/4 c. à thé de poivre
1/4 tasse de lait
1/4 tasse de ketchup
1 c. à soupe de moutarde préparée
1/2 c. à thé de sauce Worcestershire

Préparation

- Mélanger le cerf de Virginie, les miettes, l'oignon, le sel, le poivre et le lait. Façonner en fricadelles d'une épaisseur de 2 à 2,5 cm.
- Ajouter assez de lard ou de jus de cuisson pour graisser légèrement la poêle à frire.
- Ajouter les fricadelles et brunir des deux côtés en décantant les jus de cuisson alors qu'ils s'accumulent dans la poêle. Tourner fréquemment et cuire pendant 10 à 15 minutes.
- Enlever les fricadelles.
- Mélanger 2 c. à soupe de jus de cuisson, le ketchup, la moutarde, la sauce Worcestershire et chauffer jusqu'à bien mélangé.
- Servir sur les fricadelles de cerf de Virginie.

Yvon Montplaisir
Blainville



Sera excellent avec un vin rouge moyennement corsé avec une note épicée.

suggestions

- Chili, Merlot
- France, Sud-Ouest, Cahors
- Italie, Toscane, Chianti



Plats de résistance

Foie de chevreuil à l'orange

Ingrédients

Tranches de foie de chevreuil
 4 c. à thé de moutarde ordinaire
 3 c. à table de farine
 2 c. à table d'huile
 Sel
 Jus de 3 oranges
 3 c. à table de beurre

Préparation

- Badigeonner la viande de moutarde et enfariner. Saisir dans l'huile et réserver.
- Déglacer la poêle avec le jus d'orange, ajouter le beurre et laisser réduire. Verser la sauce sur les tranches de foie et servir avec une purée de pommes de terre.

Bon appétit !

Michel Coulombe
 Sépaq
 Réserve faunique de Portneuf



S'accompagne d'un vin blanc léger à moyennement corsé avec une légère amertume.

suggestions

- Italie, Ombrie, Orvieto-Classico
- France, Provence, Côtes de Provence
- Québec, Seyval

Filets mignons de cerf flambés

Ingrédients

Pour les filets mignons flambés

2 filets mignons
 2 oignons hachés finement
 2 carottes ou panais hachés finement
 2 branches de céleri émincées
 2 c. à table de moutarde de Dijon
 1 c. à table de Bovril au bœuf
 1/2 tasse de beurre
 Sel et poivre

Pour la sauce

1/2 tasse de vin rouge
 1/4 tasse de crème 15 %
 1/4 tasse de cognac
 1/4 tasse de beurre
 1 tasse de sauce demi-glace

Préparation

- Badigeonner avec les mains les filets de Bovril et de moutarde.
- Brunir 1/4 tasse de beurre dans un poêlon et y sauter les filets.
- Placer les filets dans une rôtissoire avec l'oignon, le céleri et la carotte (panais).
- Ajouter 1/4 de tasse de beurre, le sel et le poivre.
- Cuire au four à 450 °F de 10 à 15 minutes.

Profiter de ce délai pour préparer la sauce.

- Dégraisser le poêlon avec 1/2 tasse de vin rouge.
- Vérifier l'assaisonnement.
- Mijoter 10 minutes.
- Ajouter la sauce, la crème et le cognac.
- Amener à ébullition.
- Enlever du feu et ajouter 1/4 de tasse de beurre.
- Retirer les filets du four
- Les couper en tranches et les placer dans un poêlon à flamber.
- Napper d'un peu de sauce, réchauffer et flamber au cognac.
- Servir accompagnés des légumes déjà cuits dans la rôtissoire.

Lucie Hamel
 Cap-Rouge



Sera excellent avec un vin rouge mi-corsé à corsé avec des notes de sous bois.

suggestions

- France, Bordeaux, Saint-Émilion
- Espagne, Vieille Castille, Ribera del Duero
- Californie, Cabernet-Sauvignon



Plats de résistance

Fajitas de caribou

Ingrédients

Sauce

- 1/2 tasse de crème sure
- 2 c. à soupe de salsa (moyenne)
- 1 c. à soupe de sauce Chili aux tomates
- 1 pincée de poivre

Fajitas

- 1 c. à soupe d'huile
- 1/2 poivron rouge, coupé en lanières
- 1/2 poivron vert, coupé en lanières
- 1 oignon, coupé en lanières
- 115 g de champignons, tranchés minces
- 2 tortillas

Viande

- 250 g de viande à fondue chinoise de caribou (d'original ou de cerf de Virginie)
- 1 c. à thé d'huile
- 1 c. à thé de beurre
- 1/4 c. à thé de moutarde

Riz basmati

- 1 tasse de riz basmati
- 3 tasses d'eau
- 3 c. à thé de base de poulet
- Poivron rouge, haché finement
- Poivron vert, haché finement
- Céleri, haché finement
- Oignon, haché finement

Préparation

- Faire revenir la viande dans une poêle avec de l'huile ou du beurre et un peu de moutarde.
- Dans un wok, faire revenir dans 1 c. à soupe d'huile, les poivrons, l'oignon et les champignons. Ajouter la viande.
- Garnir les tortillas avec la sauce et ajouter les autres ingrédients. Mettre au four micro-ondes environ 30 secondes.

Servir avec du riz basmati :

- Dans une casserole, mettre 1 tasse de riz basmati, ajouter 3 tasses d'eau et 3 c. à thé de base de poulet. Porter au point d'ébullition, à couvert.
- Laisser refroidir à couvert, pendant 1 heure. Dans le wok, faire revenir les poivrons, le céleri et l'oignon hachés finement et ajouter cette préparation au riz en mélangeant.

Donne 2 fajitas.

Hélène Jacques
Beauceville



*S'accompagne bien d'un vin blanc fruité et généreux
ou d'un rouge léger.*

suggestions

- Argentine, Torrontes (blanc)
- France, Vallée du Rhône, Côtes du Rhône (rouge)
- Italie, Vénétie, Valpolicella (rouge)



Plats de résistance

Cubes d'orignal à la bourguignonne

Ingrédients

3 à 4 lbs d'orignal en cubes
 1 c. à soupe de beurre
 Farine
 1 c. à thé de sel
 1/2 c. à thé de poivre
 1 poivron, coupé en fines tranches
 1/4 c. à thé de thym
 1/4 tasse de persil haché
 2 gousses d'ail, hachées finement
 Vin rouge
 2 c. à soupe de beurre
 1/2 lb de champignons entiers
 ou coupés en tranches

Préparation

- Couper la viande en cubes de 4 à 5 cm (1 1/2 à 2 po).
- Enlever l'excédent de gras et les os.
- Enfariner les morceaux de viande.
- Dans une casserole de fonte, faire fondre le beurre et y faire dorer les morceaux de viande à feu vif.
- Ajouter le sel, le poivre, le thym, le persil et l'ail. Remuer le tout pendant quelques minutes et ajouter suffisamment de vin rouge pour recouvrir la viande. Porter à ébullition. Couvrir et laisser mijoter à feu très doux jusqu'à ce que la viande soit tendre.
- Faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il soit de couleur noisette et ajouter les champignons. Cuire à feu vif pendant 2 minutes en remuant sans arrêt. Ajouter à la viande cuite.
- Si désiré, épaissir la sauce avec 30 ml (2 c. à soupe) de farine délayée dans de l'eau froide. Rectifier l'assaisonnement, si désiré. Servir avec des pommes de terre bouillies et des petits oignons bouillis sautés au beurre.

Note : pour préparer cette recette, on peut utiliser n'importe quelle viande de grand gibier.

*Hélène Larente
 Rapide-des-Joachim*



Sera excellent avec un vin rouge moyennement corsé à corsé.

suggestions

- France, Bordeaux, Premières Côtes de Blaye
- Californie, Zinfandel
- Italie, Piémont, Barbera

Côtelettes de chevreuil à la crème

Ingrédients

8 côtelettes de chevreuil
 1 c. à soupe de beurre
 1 gousse d'ail
 1 branche de thym
 2 branches de persil
 1 feuille de laurier
 1/2 tasse de sauce demi-glace
 1/2 tasse de vin rouge sec
 1 tasse de crème 35 %
 Sel, poivre

Préparation

- Hacher ensemble ail et persil.
- Chauffer le beurre dans une poêle et faire rôtir les côtelettes des deux côtés. Enlever les côtelettes de la poêle et réserver au chaud.
- Dans la poêle, ajoutez le hachis de persil et ail, la feuille de laurier et la branche de thym.
- Déglacer le fond de la poêle avec le vin rouge.
- Ajouter la sauce demi-glace et la crème et laisser réduire de 3 à 4 minutes.
- Napper les côtelettes de la sauce et servir avec des pointes d'asperge et des pommes de terre mousseline.

Donne 4 portions.

*Robert Castonguay
 St-Sulpice*



S'accompagne très bien d'un vin blanc mi-corsé à corsé ayant une note boisée.

suggestions

- Californie, Chardonnay
- Australie, Chardonnay
- Canada, Chardonnay



Plats de résistance

Chili à l'original

Recette pas trop compliquée qui réchauffe le cœur et l'esprit... (les quantités sont approximatives et peuvent être modifiées selon le goût et surtout l'humeur du cuisinier).

Ingrédients

2 lbs d'original haché
1 gros oignon
1 boîte de tomates en dés
1 boîte de fèves rouges
(red kidney beans)
Poudre de chili broyé
Poivre de Cayenne
Sel et poivre au goût

Préparation

- Couper les oignons en morceaux et les faire revenir dans une poêle (une grande poêle en fonte est la clé d'un bon chili).
- Ajouter l'original haché et bien faire cuire.
- Ajouter les tomates en dés, mélanger, réduire le feu et laisser mijoter.
- Égoutter les fèves et bien les rincer à l'eau froide.
- Ajouter la poudre de chili broyé (c'est ce qui donne le goût).
- Ajouter le poivre de Cayenne (avec modération, c'est ce qui réchauffe).
- Bien mélanger le tout et ajouter les fèves. Servir dans un bol avec du pain.

Luc Tremblay
Pont-Rouge



Sera excellent avec un vin rouge moyennement corsé.

suggestions

- Chili, Merlot
- Californie, Zinfandel
- Italie, Trentin Haut Adige, Teroldego-Rotaliano

Chevreuil haché en marguerite

Ingrédients

1 lb de chevreuil haché
1 gros oignon
Sel et poivre
1 tasse de raisins secs
1 paquet de pâte feuilletée
1 enveloppe de sauce demi-glace

Préparation

- Faire revenir l'oignon émincé et le chevreuil haché dans un peu de beurre, saler et poivrer. Réserver.
- Étendre la pâte pour en faire un carré d'environ 12 x 12. Déposer la viande sur l'ensemble du carré de pâte, y ajouter les raisins secs.
- Rouler la pâte, bien fermer les extrémités du rouleau.
- Badigeonner d'un peu de lait ou de beurre et déposer au four à 400 °F pour 30 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
- Laisser refroidir 5 minutes, couper en tranches.
- Servir avec des pommes de terre et arroser de sauce demi-glace.

Michel Coulombe
Sépaq
Réserve faunique de Portneuf



S'accompagne d'un vin rouge léger avec des notes de fruits.

suggestions

- France, Beaujolais, Beaujolais-Villages
- Italie, Vénétie, Valpolicella
- Californie, Pinot noir



Plats de résistance

Recette de cerf Orloff

La dégustation du gibier constitue une fête qui marque notre respect pour l'animal récolté et qui permet de faire partager à nos parents et amis une partie de l'expérience de la chasse. Nous vous proposons une façon d'apprêter le cerf de Virginie qui fait honneur à la qualité de sa venaison et qui épatera jusqu'à huit de vos invités.

Ingrédients

1 selle de cerf de 2 à 3 kg
(section postérieure du dos incluant les filets de chaque côté de la colonne vertébrale)
1 gros oignon pelé et coupé en rondelles de 1 cm
0,5 kg d'os de cerf sciés en morceaux de 3 cm
1/2 tasse de carottes émincées
1/2 tasse de céleri émincé
1 tomate séchée
Fines herbes (persil, feuilles de laurier, thym)
4 c. à soupe de vin blanc sec
2 c. à soupe de fond de veau ou de gibier

Préparation

- Préparer la selle de cerf devant être rôtie, en fendant l'os à la base pour que la pièce repose à plat.
- Saupoudrer le dessus et le dessous de la selle de poivre et de sel et frotter avec 3 c. à soupe de beurre ramolli. Placer la selle ainsi apprêtée dans un plat à four peu profond et ajouter les morceaux d'os.
- Rôtir à découvert dans un four préchauffé à 200 °C (400 °F) pendant 30 minutes.
- Baisser le feu à 175 °C (350 °F) et ajouter les légumes et fines herbes. Recouvrir le tout d'une feuille d'aluminium et laisser braiser pendant 30 minutes.
- Retirer la selle et laisser reposer pendant que vous enlevez les morceaux d'os du plat et ajouter le vin et le fond de veau pour préparer la sauce.
- Amener le liquide à ébullition en brassant, puis filtrer dans une passoire en appuyant sur les légumes pour extraire le jus.
- Pour préparer la selle pour le service, il faut détacher les filets de chaque côté de la pièce de viande.
- Trancher par la suite les filets à tous les centimètres puis tartiner chaque tranche avec un mélange de sauce à l'oignon (purée produite avec 4 oignons cuits avec 1 tasse de riz blanc dans 1 tasse de fond de volaille) et de purée de champignons (0,5 kg de champignons réduits en purée) puis porter en sauce avec de la crème et du jus de citron.
- Reconstituer la selle en remplaçant les tranches de filets.
- Recouvrir la selle reconstituée du mélange d'oignons et de champignons. Recouvrir d'une feuille d'aluminium puis, une demi-heure avant le service, réchauffer à 190 °C (375 °F).
- Napper la selle de cerf d'une couche de sauce Mornay (béchamel à laquelle on ajoute du poivre de Cayenne et du parmesan) puis saupoudrer uniformément avec du parmesan râpé.
- Faire rôti 15 à 20 minutes à 200 °C (400 °F).
- Transférer la selle sur un plat de service chauffé et décorer avec des légumes.
- Réchauffer le jus de cuisson du rôti et versez-en un peu sur le plat.

Donne 8 portions.

*Jean Huot
Québec*



S'accompagne bien d'un vin blanc moyennement corsé ou un rouge fruité.

suggestions

- France, Bourgogne, Mercurey (blanc)
- Canada, Chardonnay (blanc)
- Italie, Vénétie, Valpolicella



Plats de résistance

Sauce pour boulettes de viande sauvage

Ingrédients

Sauce

1/3 tasse d'oignons coupés très fins
1 morceau d'ail coupé très fin (selon votre goût)
2 c. à soupe de beurre
Un soupçon d'huile
1 1/2 tasse de ketchup
1 c. à soupe de vinaigre
3/4 tasse d'eau
3 c. à soupe de sucre brun
2 à 2 1/2 c. à soupe de moutarde sèche
1 à 1 1/2 c. à soupe de sauce Worcestershire

Viande

1 paquet de viande sauvage hachée
1 œuf
Un peu d'épices (selon votre goût)

Sauce

- Faire fondre le beurre et ajouter les oignons et l'ail.
- Ensuite, incorporer le reste des ingrédients.
- Couvrir et laisser mijoter 10 minutes, en brassant de temps en temps.
- Ajuster à votre goût.

Viande

- Mélanger le tout, faire des petites boulettes et ensuite, cuire au micro-ondes ou dans une poêle (pas trop car elles vont durcir).
- Après la cuisson et la sauce ayant mijoté, ajouter les boulettes à la sauce et mijoter encore très bas pour un bon 10 à 15 minutes.

Ce plat peut être préparé à l'avance et même congelé.

Anne Pilon
Gatineau

Cou de chevreuil

Ingrédients

1 kg (2 1/2 lbs) de viande de cou
3 c. à table de gras de bacon
2 tasses de bouillon de boeuf
2 branches de céleri haché
6 clous de girofle
1/2 c. à thé de thym
Sel
3 c. à soupe de beurre
3 c. à soupe de farine

Marinade

2 tasses de jus de pomme
1 feuille de laurier
2 gousses d'ail
1/2 c. à thé de poivre
2 branches de céleri haché

- Mélanger tous les ingrédients et y mariner environ 1 kg (2 1/2 lbs) de viande de cou de 6 à 8 heures au frigo. Couler en conservant la marinade.
- Faire revenir la viande dans 3 c. à table de gras de bacon. Enlever la viande et déglacer avec la marinade.
- Mijoter 10 minutes.
- Ajouter le mélange suivant :
 - 2 tasses de bouillon de boeuf
 - 2 branches de céleri haché
 - 6 clous de girofle
 - 1/2 c. à thé de thym
- Mijoter 10 minutes, puis couler. Ajouter la viande et un peu plus de bouillon, si nécessaire. Cuire au four à 300 °F environ 5 heures. Enlever la viande et couler de nouveau.
- Saler et épaissir avec du beurre manié (3 c. à soupe de beurre et 3 c. à soupe de farine).
- Remettre la viande dans la sauce, réchauffer et servir avec pommes de terre ou sur un lit de riz.

Raymond Côté
Bécancour

Tableau de conversion

Mesures liquides

Système américain	Système métrique
1/8 de cuillère à thé	1/2 ml
1/4 de cuillère à thé	1 ml
1/2 cuillère à thé	3 ml
1 cuillère à thé	5 ml
1/4 de cuillère à soupe	4 ml
1/2 cuillère à soupe	8 ml
1 cuillère à soupe	15 ml
1/8 de tasse	35 ml
1/4 de tasse	65 ml
1/3 de tasse	85 ml
3/8 de tasse	95 ml
1/2 tasse	125 ml
5/8 de tasse	160 ml
2/3 de tasse	170 ml
3/4 de tasse	190 ml
7/8 de tasse	220 ml
1 tasse	250 ml

Mesures solides

Système américain	Système métrique
1/2 oz	15 g
1 oz	30 g
1/8 lb	55 g
1/4 lb	115 g
1/3 lb	150 g
3/8 lb	170 g
1/2 lb	225 g
5/8 lb	285 g
2/3 lb	310 g
3/4 lb	340 g
7/8 lb	400 g
1 livre	454 g
2,2 lb	1 kg

Chaleur du four

Système américain	Système métrique
150 °F	70 °C
200 °F	100 °C
250 °F	120 °C
300 °F	150 °C
350 °F	180 °C
400 °F	200 °C
450 °F	230 °C
500 °F	260 °C
Broil	Gril

Chaleur du four – autres données

Chaleur	Fahrenheit
Très doux	150 °F
Doux	200 °F
Médium	350 °F
Chaud	425 °F
Très chaud	500 °F

