



Recettes de gibiers

Benoit / Delaloye, 1410 Thierrens
Tél / fax 021 905 28 38 Natel 079 467 58 34 / 079 425 35 20
www.legibierdudomaine@hotmail.com

LA CUISSON

Les recettes suivantes peuvent se préparer avec diverses sortes de viandes (daim, cerf, wapiti, chevreuil, par exemple)

La viande rouge de gibiers s'apparente au bœuf; elle se découpe et se cuisine plus ou moins de la même façon. Elle peut être substituée dans la plupart des recettes pour bœuf, ayant toutefois pris soin de réduire la chaleur et le temps de cuisson.

Il est préférable de consommer le gibier saignant ou rosé, pour conserver la tendreté et la saveur de la viande. Il est important de la saisir à feu vif pour emprisonner la saveur !

SELLES ET RACKS

Cuisson pour selle ou rack entier :

Daim ou chevreuil	45-60 min à 220°C pour 4 personnes
Cerf	60-70 min à 220°C pour 5-6 personnes
Wapiti	60-80 min à 220°C pour 7-8 personnes

La viande se mange rosée, contrôlez son stade en fin de cuisson.

Adaptez le temps de cuisson et augmentez les proportions pour les sauces, selon le type de viande

Découpe pour selle ou rack après cuisson

Coupez la viande horizontalement en suivant les côtes, afin de sortir 2 beaux filets, puis coupez en médaillons

Selle sauce cannelle

Préchauffez le four. Salez et poivrez la viande, puis arrosez-la de beurre bien chaud. Enfournez-la dans la partie inférieure du four, côtes en bas, pendant 45 min.

Pendant ce temps, préparez la sauce :

Faites réduire 2dl de cidre et 2dl de fond de gibier à 1,5dl, puis mettez à feu doux. Ajoutez 1,8dl de crème à sauce, ½ cc de cannelle, du persil, sel et poivre. Mélangez et réservez. Découper la viande puis verser la sauce dessus et servez.

Selle à l'ancienne

Préchauffez le four. Frottez la selle avec un mélange de sel, poivre et 8 baies de genièvre écrasées. Faites dorer la selle de tous côtés dans de l'huile très chaude et cuisez-la 45 min os en bas. Au bout de 15 min ajoutez un oignon coupé en gros dés, sur la selle.

10 min avant la fin de la cuisson, préparez votre sauce : 3dl de crème, 4dl de vin rouge, portez à ébullition. Ajoutez un peu de sauce brune liée, cuisez 2 min et réservez.

Sortez votre selle coupez-la en médaillons. Déglacez votre plat de cuisson avec un tout petit peu de vin rouge et ajoutez à la sauce. Mélangez votre sauce, passez-la au chinois et versez sur la viande. Servez sans tarder.

Selle marinée

Préparez la marinade dans une terrine :

Epluchez et coupez en quartier 1 oignon, pelez et coupez en rondelle 1 carotte, ajoutez 2,5 dl de vin blanc sec, 2cs d'huile, 1 brin de thym, 1 feuille de laurier, 2 brins de persil, quelques grains de poivre et du sel.

Bardez de fines tranches de lard la selle et ficelez-la.

Disposez la selle dans la terrine et laissez macérer pendant 12 h en la retournant plusieurs fois.

Préchauffer le four à 220 °C, égouttez la selle.

Mettez-la dans un plat, coupez dessus 50g de beurre en petits morceaux, puis enfourner pendant 45 min env.

Pendant la cuisson arrosez-la avec du jus de la marinade.

15 min avant la fin de la cuisson, faites chauffer 500g d'airelles dans leur jus, égouttez-les et ajoutez-les dans le plat.

Servez la selle bien chaude accompagnée d'une purée de marron.

Selle à l'orange

Préchauffez le four à 250°C, incisez la selle de part d'autre de l'os, enduire l'intérieur et l'extérieur avec 50g de beurre mou. Râpez finement le zeste d'une orange et l'introduire à l'intérieur des fentes avec 8 baies de genièvre écrasées et ½ cc de poivre.

Faire revenir la selle dans une lèchefrite, 5 min de chaque côté, baissez la température à 90°C et terminez la cuisson pendant 30 min, puis enveloppez la viande dans une feuille d'aluminium et laissez encore reposer 20-30 min à 70°C.

Pressez le jus de l'orange et le faire mijoter 10-15 min avec 1,5 dl de fond de gibier et 1cc de concentré de tomates.

Sortir la selle, versez le jus de cuisson dans la sauce à l'orange, ajoutez 1 pointe de feuilles de romarin hachées fin et portez à ébullition. Ajoutez 2-3 cs de beurre ou fouettant et salez.

Détachez les filets de l'os, coupez la viande en médaillons et servez en les nappant de sauce.

Selle Grand-Veneur

Faites mariner la veille votre selle avec :

1 bouteille de vin rouge corsé, 1 gousse d'ail coupée grossièrement, 1 carotte coupée en rondelle, 2 échalotes coupés grossièrement, 1 oignon piqué, 1 feuille de laurier, 1 brin de thym, de romarin et de persil, 1 branche de céleri, 2cs de cognac, 1cs d'huile d'olive et 1cs de grains de poivre.

Le lendemain, préparez la sauce :

Faites fondre 100g de lard gras avec 30g de beurre, ajoutez 1 oignon, 1 carotte, 1 gousse d'ail, 1 branche de persil et 1 branche de céleri (le tout haché très fin), ainsi que quelques

os. Mouillez avec 1dl de bon vinaigre de vin et laissez réduire. Saupoudrez de 1cs de farine et laissez un peu brunir. Mouillez de 2,5 dl de marinade et de 2,5 dl de bouillon de bœuf et laissez mijoter 1 h. Quelques minutes avant de servir, passez la sauce au chinois en pressant bien les légumes, ajoutez 1cc de poivre en grain grossièrement concassé, 100g de crème fraîche et 2cs de confiture d'airelles.

D'autre part, vous aurez :

égoutté la selle, assaisonnée, disposée dans un plat, badigeonnée de beurre et enfournée avec les légumes de la marinade dans un four préchauffé à 220°C. Cuisson 45 min env. Arrosez-la souvent avec le jus de cuisson.

Ajoutez le jus de cuisson à la sauce déjà préparée, rectifiez l'assaisonnement, découpez la selle en médaillons et servez.

ESCALOPES, FILETS ET COTELETTES

Escalopes aux raisins

Mélangez 1cs vinaigre balsamique, 1cs miel et quelques grains de poivre écrasés. Badigeonner le morceau de viande (600g) et laissez macérer 6 h à couvert.

Préchauffez le four à 80 °C.

Dans une poêle avec du beurre chaud, saisissez la viande de chaque côté, puis déposez-la dans un plat mettez-la au four env. 1heure.

Versez 1dl de vermouth sec dans la même poêle, déglacez les sucs, réduisez de moitié puis filtrez et salez. Réservez.

Dans une autre casserole faites chauffer 200g de raisins blancs coupés en 2 et épépinés. Ajoutez 1cs de sucre et 1cs de beurre. Mélanger jusqu'à ce que les raisins deviennent brillants. Réservez au chaud.

Reportez à ébullition votre jus, puis hors feu ajoutez 15g de beurre en remuant au fouet et en remettant de temps en temps la casserole pour chauffer légèrement la sauce.

Coupez votre viande en tranches pas trop épaisses et ajoutez les raisins avec un peu de sauce. Servez avec des pâtes et des choux rouges par exemple.

Escalope au cidre

Saisissez la viande (500g) dans un poêle avec du beurre chaud env. 1 min sur chaque côté, puis réservez-la sur un plat chaud.

Epongez votre poêle, faites revenir 1 échalote finement hachée avec un petit peu de beurre, mouillez avec 3dl de cidre, réduisez de moitié et filtrez.

Reverser le jus dans la poêle et baissez la chaleur, ajoutez 1cs de confiture d'airelles, chauffez, incorporez 10g de beurre en morceaux.

Remettez la viande dans la poêle, salez et servez.

Côtelettes aux poires

Préchauffer le four à 60°C. Badigeonnez les côtelettes (500g) des 2 côtés d'un mélange d'huile et de moutarde, puis salez et poivrez. Rôtissez-les 3-4 min dans un poêle et réservez au chaud au four.

Déglacez le fond de rôtissage avec 2 cs d'eau-de-vie de poire, ajoutez 4dl de fond de gibier puis réduisez à 1dl.

Ajoutez 1 gobelet de crème à sauce, 1 cs de jus de poire et 6 feuilles de sauge ciselées. Portez à ébullition et rectifiez l'assaisonnement.

Pendant ce temps, coupez les poires en quartiers, rôtissez-les brièvement avec du beurre et servez.

Côtelettes aux champignons

Dans une poêle faites fondre un peu de beurre, brunissez les 8 côtelettes et ajoutez 300g de champignons frais en lamelles. Réservez.

Salez et poivrez. Ajoutez 1,2 dl de lait et 1,2 dl d'eau au sachet de soupe de crème de champignons, mélangez.

Mélangez la soupe, la viande et les champignons, rectifiez l'assaisonnement. (si la sauce est trop claire ajoutez un peu de fécule).

Escalopes sauce poivrade

Bouillir 2 tasses de bouillon de bœuf et 2 échalotes hachées jusqu'à réduction du tiers.

Ajoutez 1cs de farine et 2cs de beurre en mélangeant bien au fouet. Ajoutez 1 cc de paprika, 1cs de poivre moulu, 1 pincé de persil et 4cs de crème et mélangez.

Cuisez les escalopes et versez la sauce dessus.

Filets St-Hubert

Faites bouillir 4 dl de vin rouge dans une casserole, puis laissez réduire de moitié. Epluchez et coupez les 8 poires en 2, arrosez-les d'un filet de citron et faites-les pocher 30 min dans le vin rouge. Egouttez et réservez au chaud.

Filtrez le vin et remettez-le sur feu doux.

Dans une poêle faites chauffer un peu d'huile, saisissez les filets de chaque côté 3-4 min et réservez à couvert.

Déglacez les sucs avec le vin, ajoutez 3-4 cs de fond de veau en poudre et mélangez. Portez à ébullition et laissez un peu réduire, ajoutez 2 cs de beurre en morceaux et battez au fouet. Rectifiez l'assaisonnement et servez la viande et les poires nappées de sauce.

Tranches de filets aux airelles

Pelez et épépinez et coupez en petits dés une pomme. Mettez les dés dans une casserole avec 200g d'airelles, 150g de sucre, 1 morceau de zeste de citron, un clou de girofle, 1,5 dl de vin rouge et laissez frémir à couvert 10 min sur feu doux. Réservez.

Enroulez une tranche de lard autour de chaque filet et maintenez-la avec un cour-dent. Salez, poivrez et faites revenir les filets 3 min de chaque côtés dans du beurre chaud. Déglacez la poêle avec 0.4 dl de calvados puis arrosez les filets de cette sauce.

Médallions aux champignons et sauce poivre vert

Faites revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive 2 échalotes hachées, 2 gousses d'ail et 1 cc de poivre vert frais. Ajoutez 300g de champignons, 1 cc de thym frais et cuisez le tout. Réservez-les et déglacez votre poêle avec 1 tasse de porto et faites réduire jusqu'à ce qu'il n'y ai presque plus de liquide. Ajoutez 1 tasse de fond de gibier, assaisonnez et laissez réduire jusqu'à consistance désirée. Pendant ce temps rôtissez vos médaillons dans une autre poêle avec un peu de beurre. Versez la sauce sur les médaillons et servez.

Escalopes sauce aux mûres

Mélangez 6 cs d'huile, 1cc de graines de coriandre écrasées, 2 baies de genièvre écrasées, 1 cc de thym et 1cs de vinaigre de vin rouge. Ajoutez les escalopes, bien les enduire et réservez 1 jour au frigo.

Sortez la viande de la marinade, épongez-la. Salez et poivrez. Rôtissez les escalopes 4 min de chaque côtés. Réservez-les au chaud.

Déglacez la poêle avec 4 dl de fond de gibier, réduisez à 1dl.

Ajoutez 180g de crème à sauce, 2 cs de confiture de mûres et portez à ébullition. Rectifiez l'assaisonnement, ajoutez 120 g de mûres et nappez la viande. Servez immédiatement.

EMINCE

Emincé traditionnel

Dans une poêle faites chauffer un peu de beurre à rôtir, ajoutez 500g de viande, saupoudrez de farine et faites dorer 2 min. Sortez la viande et assaisonnez-la avec du poivre et du sel.

Baissez le feu ajoutez un petit peu de beurre, faites suer 1 oignon haché, ajoutez 1dl de vin rouge et portez à ébullition, puis réduisez de moitié.

Ajoutez 1cc de confiture d'airelle, versez 2 dl de fond de gibier et 2cs de crème puis portez à ébullition. Baissez le feu et laissez mijoter 5 min jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse. Ajoutez la viande, réchauffez-la brièvement et servez de suite.

Emincé échalote-genièvre

Dans un mortier, écrasez 6 baies de genièvre et 2 clous de girofle. Dans une poêle saisissez la viande dans du beurre très chaud puis réservez-la dans un plat, salez et poivrez.

Dans la même poêle, faites revenir brièvement 1 échalote hachée avec le contenu du mortier. Mouillez avec 1dl de vin blanc et réduisez presque complètement. Délayez 1 cs de fécule dans 1,5 dl de fond de gibier, ajoutez. Versez 1dl de crème et les jus rendus par la viande. Laissez réduire la sauce jusqu'à liaison en remuant de temps en temps.

Filtrez dans une casserole, ajoutez la viande et réchauffez-la sans la laisser cuire, puis servez avec 1cc de confiture d'airelle.

CIVET

Civet traditionnel

800g de civet en morceaux, épongez et mettez-les dans un saladier.

Dans une casserole mettez 3dl de vin rouge, 2 carottes et 1 oignon en morceaux, 10 grains de poivre concassés, 2 clous de girofle et 1 feuille de laurier. Donnez un bouillon et versez sur la viande. Couvrez et mettez au frais 1 nuit.

Hachez 2 gousses d'ail, émincez dans la longueur 300g d'échalotes. Essuyez la viande et réservez la marinade.

Chauffez un mélange d'huile et beurre dans une poêle, ajoutez la viande, salez et poivrez, puis colorez-la de toute part. Sortez la viande et disposez-la dans une cocotte.

(Facultatif : ajoutez 3 carottes coupées en rondelles)

Dans le même corps gras faites suer l'ail et les échalotes jusqu'à ce qu'ils soient translucides, ajoutez la marinade, donnez un bouillon et versez sur la viande. Couvrez et laissez cuire à petit feu 1h30 en remuant souvent, et à partir de 45 min de cuisson, ajoutez petit à petit 2,5dl de fond de gibier et 3cs de confiture d'oranges amères. Rectifiez l'assaisonnement et servez.

Civet aigre-doux

Faites fondre 2 cs de beurre, puis faites dorer 1 oignon et 1 gousse d'ail finement haché jusqu'à transparence. Ajoutez 3 cs de jus de citron, 2 cs de cassonade, 2 cs de sauce soya, 1 oignon en dés, 12 champignons de Paris tranchés, 2 branches de céleris en dés, 1 carotte en fine rondelle, salez.

Cuisez en brassant constamment durant quelques minutes et réservez.

Saisissez 2,5 kg de viande en cubes dans un peu de beurre, puis ajoutez-les à la sauce. Cuisez à couvert 2 h. Ajoutez un peu d'eau mi-cuisson si nécessaire.

Servez avec une purée de pomme de terre.

Civet aux légumes

Mélangez 2 tasses de vin rouge, 1 oignon haché fin, 1 carotte en rondelles, 1 gousse d'ail écrasée, 1 feuille de laurier, ½ cc de poivre et ½ cc de thym. Faites mariner 1,5kg de viande en cubes dans le mélange précédant pendant 24 h à couvert au frigo.

Retirez la viande de la marinade, séchez-la puis farinez-la. Dans une poêle faites fondre du beurre à rôtir et saisissez les cubes de tous les côtés. Saupoudrez 1 cc de farine sur la viande et mélangez.

Passez la marinade au chinois.

Faites revenir 3-4 min dans du beurre 1 gros oignon haché finement, 2 carottes en rondelles, 1 branche de céleri hachée, 500g de champignons de Paris en rondelles et 2 gousses d'ail hachées. Incorporez à la viande et ajoutez 1 pincée de marjolaine, 1 pincée de paprika, sel et poivre. Ajoutez la marinade.

Couvrez et mijotez à feu doux 2 h. Rectifiez l'assaisonnement et servez.

Civet aux pommes

Dans un bol, mettez 2,5 kg de viande en cubes, 2 carottes en rondelles, 3 pommes pelées en quartiers, 1 oignon émincé, 1 cc de thym, 1 cc de romarin, 2 feuilles de laurier, 5 dl de vin rouge, 1dl d'huile et 2 clous de girofle. Laissez mariner 24 h au frigo.

Faites dorer 500g de lardons avec 1 oignon émincé.

Epongez les morceaux de viande puis les fariner. Faites-les revenir de tous les côtés dans une poêle à feu vif avec un peu de beurre.

Ajoutez dans la marinade la viande, 2 gousses d'ail émincées, 3cs de cassonade e de l'eau pour couvrir. Laissez mijoter 2 h. A la fin de la cuisson ajoutez 2dl de crème.

DIVERS

Carpaccio à l'huile de champignons

Hydratez dans un peu d'eau 200g de champignons (de Paris ou chanterelles). Epongez-les.

Portez 2dl d'huile d'olives à ébullition. Ajoutez les champignons, 1 gousse d'ail et un peu de sel. Réservez-le tout dans un bocal fermé et laissez mariner 24 heures avant utilisation.

Coupez votre viande à la trancheuse très finement (une viande encore congelée facilite la coupe), disposez les tranches les une à côté des autres par portion dans des assiettes.

Faites revenir 1 échalote finement hachée dans une poêle et réservez.

Salez et poivrez vos assiettes. Ajoutez sur chacune d'elle 2 cs de vinaigre balsamique, 2 cs d'huile de la préparation de la veille, éparpillez l'échalote.

Coupez les champignons qui sont dans l'huile d'olive en petits dés et disposez-les sur les assiettes. Servez avec des toasts.