

10 recettes faciles pour mettre en valeur le gibier

Pour une chasse éthique et responsable

Par François Bonvin

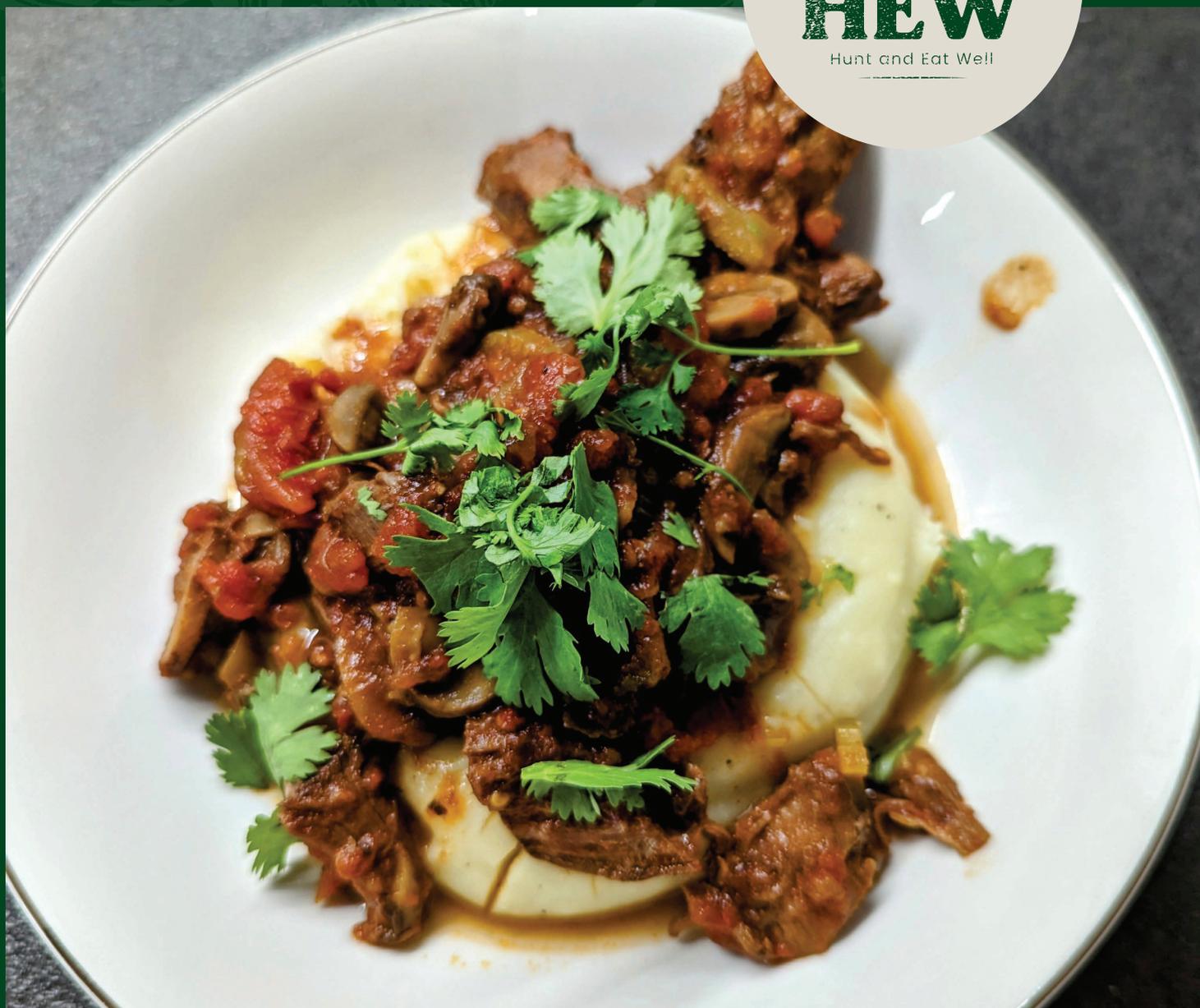


Table des matières

Préface	04
Biographie	06
Cheeseburger Sauvage à la NYC	10
Bolognaise Cacciatore	14
Lasagnes du Chasseur	18
Nouilles Sautées au Canard	22
Ballotine de Chamois des Alpes	26
Lièvre aux Pruneaux d'Antan	30
Effiloché de Lièvre Fondant	36
Filet Mignon de Chasse à l'Ancienne	40
Foie de Cerf Rôti aux Épices	44
Ravioles de Chevreuil à l'Arôme Forestier	48
Inspirations et remerciements	52



Préface



Je ne suis pas un cuisinier professionnel, mais un amoureux de la chasse. C'est cet amour qui m'a donné envie d'échanger avec vous quelques recettes qui me tiennent particulièrement à cœur et que j'ai eu la chance de partager depuis ces quatre dernières années avec ma famille et mes amis.

Ces recettes sont un mélange de diverses inspirations et expériences personnelles. Le mot d'ordre est « simplicité » : il est déjà assez difficile de prélever cette viande sans ajouter une difficulté supplémentaire pour la préparer.

Tous les ingrédients sont donc facilement accessibles et les recettes sont à la portée de tout le monde.

Le travail du chasseur ne se limite pas au fait de prélever un animal dans son milieu naturel. La mise en valeur du gibier commence dès que le chasseur décide d'appuyer sur la détente. Parmi toutes les étapes de cette dernière, cuisiner le gibier reste la plus satisfaisante.

F. Bonvin



Biographie



Je me décris souvent comme un chasseur et geek, car j'aime autant passer du temps devant un écran qu'en pleine nature. Ces deux aspects me permettent de partager mes souvenirs de chasse de manière numérique à travers des photos, des articles de blog, et également via mon podcast « Pensées Sauvages ».

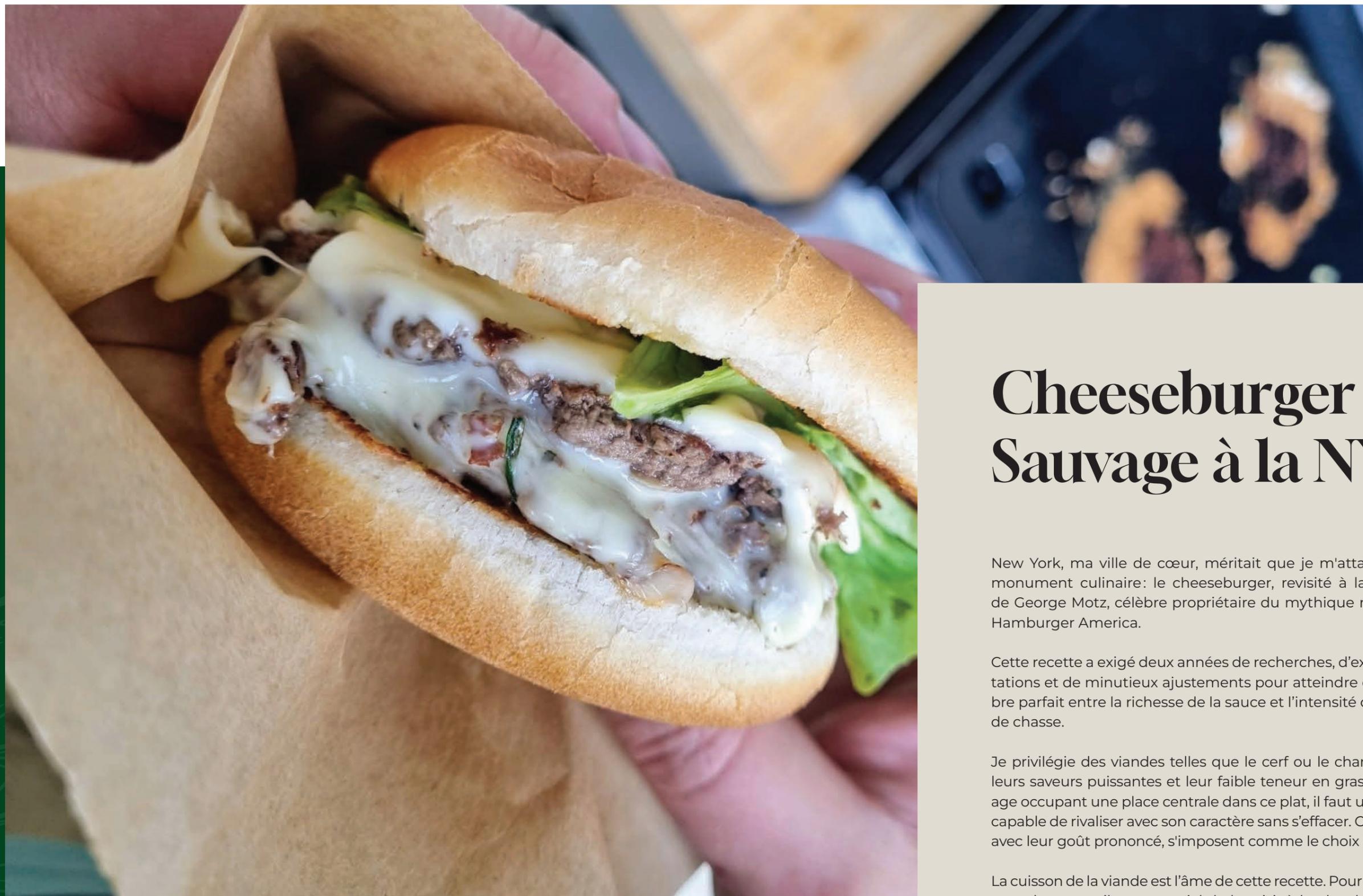
J'ai également eu la chance d'être formé à la renommée Ecole hôtelière de Lausanne. Ce cursus m'a enseigné les bases de la cuisine, de la création de fonds de sauce jusqu'au respect des normes d'hygiène.

Hunt and Eat Well fut créé en 2021 afin de contribuer à la préservation de notre passion commune: la chasse. La cuisine est un langage universel que j'utilise pour promouvoir cet héritage traditionnel qui est constamment menacé.

Une chasse éthique et durable, c'est celle qui saura traverser les âges, se fondre dans le paysage de nos traditions et je l'espère, trouver sa place dans le cœur du grand public. Dans un monde où l'instantanéité règne, où l'on nous promet tout, tout de suite, la chasse et la préparation de sa propre viande deviennent des actes de résistance. C'est un retour à l'essentiel, un refus de céder aux rouages de l'industrie alimentaire.

C'est dans cette lenteur choisie, dans ce respect du vivant, que réside la véritable richesse : celle de s'approprier un geste ancestral et de renouer avec la nature, loin des promesses éphémères du consumérisme moderne.





Cheeseburger Sauvage à la NYC

New York, ma ville de cœur, méritait que je m'attaque à un monument culinaire: le cheeseburger, revisité à la manière de George Motz, célèbre propriétaire du mythique restaurant Hamburger America.

Cette recette a exigé deux années de recherches, d'expérimentations et de minutieux ajustements pour atteindre cet équilibre parfait entre la richesse de la sauce et l'intensité de la viande de chasse.

Je privilégie des viandes telles que le cerf ou le chamois pour leurs saveurs puissantes et leur faible teneur en gras. Le fromage occupant une place centrale dans ce plat, il faut une viande capable de rivaliser avec son caractère sans s'effacer. Ces gibiers, avec leur goût prononcé, s'imposent comme le choix idéal.

La cuisson de la viande est l'âme de cette recette. Pour en révéler toute la saveur, il est essentiel de la saisir à la plancha, puis de l'écraser délicatement avec une presse à burger, lui conférant ainsi cette texture irrésistible. Rien n'égale un burger préparé en plein été, lorsque le parfum de la viande grillée se mêle à l'air chaud des longues soirées estivales.

Cheeseburger Sauvage à la NYC

Pour 4 personnes	Temps de préparation	Temps de cuisson
2 burgers par pers.	15 mins	4 mins

Ingrédients

- 1,2 kg de venaison hachée (cerf ou chamois de préférence)
- 8 buns artisanaux légèrement sucrés
- Fromage au choix (2 tranches par burger): cheddar, raclette, gruyère
- 1 botte de persil haché
- Feuilles de salade
- Oignons (coupés très finement, au rasoir si possible)
- Sauces : ketchup, mayonnaise, moutarde ou sauce Big Mac de Kent Rollins
- Relish (l'ingrédient secret)
- Huile d'olive, sel et poivre

Étapes

Préparer la viande

Hacher la venaison avec le persil. Former 8 petites boulettes. Si vous le souhaitez, ajouter les oignons finement hachés à ce stade (sinon, ils seront ajoutés lors de la cuisson). Laisser reposer 1 à 2 heures au frigo.

Préparer les buns

Séparer les buns en deux. Badigeonner chaque face intérieure d'huile d'olive, puis saler et poivrer.

Cuisson de la viande

Chauffer la plancha. Disposer les boulettes de viande dessus. Saler et ajouter les lamelles d'oignons très fines sur les boulettes (si vous ne les avez pas ajoutées avant). Presser les boulettes afin que le diamètre corresponde à celui des buns.

Faire cuire 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que le jus de viande apparaisse. Les retourner, ajouter une tranche de fromage et poivrer. Superposer les burgers pour permettre une cuisson « humide ». Laisser cuire encore 2 minutes, jusqu'à ce que le fromage fonde.

Griller les buns

Pendant la cuisson de la viande, griller légèrement les buns sur la plancha.

Assembler les burgers

Sur le bun inférieur, étaler une couche de relish. Ajouter la viande, une feuille de salade, la sauce de votre choix et refermer avec le bun supérieur.





Bolognaise Cacciatore

C'est le tout premier plat à base de venaison que j'ai eu le plaisir de réaliser. Pour ce faire, je me suis inspiré d'une recette de Steven Rinella, qui reste pour moi l'une des meilleures. Traditionnellement, la véritable bolognaise italienne se prépare avec de la viande de sanglier, mais je me suis aventuré à la revisiter en utilisant du chamois ou du bouquetin.

L'ingrédient clé, la sauce tomate, est le cœur de cette recette. Bien que l'on puisse facilement en trouver en supermarché, je recommande vivement de privilégier une version faite maison, idéalement avec des tomates du jardin.

Résidant près de la frontière italienne, j'ai la chance de pouvoir me réapprovisionner en véritables produits locaux. Croyez-moi, préparer une bolognaise avec une authentique sauce tomate, celle de «la mama» italienne, élèvera ce plat à la perfection.

Bolognaise Cacciatore

Pour 4 personnes	Temps de préparation	Temps de cuisson
Recette avec sanglier, à cuire dans un crockpot	20 mins	5 heures

Ingrédients

- Huile d'olive
- 1 oignon
- 3 branches de céleri
- 2 carottes
- 1 gousse d'ail
- 1kg de venaison
(préférence pour le sanglier)
- 400g de sauce tomate
en conserve
- 2 cs de concentré de tomate
- 375ml de vin blanc
- 375ml de lait
- Thym frais
- Origan
- 3 feuilles de laurier
- Sel, poivre

Étapes

Préparer la viande

Vous pouvez hacher la viande ou la couper en morceaux de ragoût. Pour la recette traditionnelle, je recommande le ragoût. Dans une poêle bien chaude, saisir la viande jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Saler pendant la cuisson. Transférer la viande dans le crockpot.

Cuisson des légumes

Dans une autre poêle, faire revenir l'oignon et l'ail dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce que l'oignon devienne translucide. Ajouter les carottes et le céleri coupés. Faire revenir jusqu'à obtenir une belle couleur en arrosant d'un peu de vin blanc. Ajouter les légumes dans le crockpot avec la viande.

Cuisson de la sauce tomate

Dans la même poêle, verser la sauce tomate et ajouter 2 cs de concentré de tomate, le sel, le poivre, le thym et l'origan. Laisser cuire à feu moyen pour caraméliser légèrement la sauce. Une fois prête, verser la sauce dans le crockpot.

Ajouter le vin et le lait

Dans le crockpot, ajouter d'abord le vin blanc, puis le lait en remuant bien. S'assurer que le lait ne soit pas froid, sinon le mélange pourrait ne pas être homogène. Ajouter 3 feuilles de laurier.

Astuce: n'hésitez pas à mettre un peu de sauce piquante pour relever ce plat.

Cuisson lente

Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 5 heures, en remuant de temps en temps.





Lasagnes du Chasseur

S'il est un plat simple à préparer et qui saura ravir vos invités, ce sont bien les lasagnes du chasseur. Ce mets réconfortant accompagne à merveille les longues soirées d'hiver ou après une journée glaciale de chasse au canard.

La première fois que j'ai réalisé cette recette, c'était par les plus grands des hasards: j'avais un surplus de sauce bolognaise et j'ai voulu l'utiliser autrement. Vous pouvez donc facilement préparer cette sauce en grande quantité pour accompagner des pâtes, puis en réserver une partie pour concocter ces fameuses lasagnes.

La venaison utilisée dépendra de vos préférences, mais le chevreuil se marie particulièrement bien avec la richesse de la sauce tomate et l'onctuosité de la béchamel.

Ce plat présente également l'avantage d'être facile à réchauffer. N'hésitez pas à le mettre sous vide et à le congeler pour en profiter plus tard.

Lasagnes du Chasseur

Pour 4 personnes	Temps de préparation	Temps de cuisson
Recette à cuire dans un crockpot	15 mins	30 mins

Ingrédients

- Sauce bolognaise cacciatore
- 2 cs de beurre
- 6dl de lait
- 1dl de lait froid
- 2 cs de farine
- sel, poivre
- noix de muscade
- 220g de feuilles de lasagne
- 80g de gruyère râpé

Étapes

Sauce béchamel

Faire fondre le beurre dans une casserole et porter le lait à ébullition. Saler, poivrer et ajouter une pincée de noix de muscade.

Dans un bol, mélanger la farine et 1 dl de lait froid jusqu'à obtenir une pâte lisse. Verser ce mélange dans la casserole avec le lait chaud, tout en remuant constamment jusqu'à épaississement.

Préchauffer le four

Préchauffer le four à 220°C (ou 200°C si vous utilisez la chaleur tournante).

Montage des lasagnes

Dans un plat à gratin, étaler une fine couche de béchamel au fond. Ensuite, alterner les couches dans l'ordre suivant :

- Feuilles de lasagne
- Sauce bolognaise
- Béchamel

Répéter jusqu'à épuisement des ingrédients, en terminant par une couche de béchamel. Saupoudrer de gruyère râpé.

Cuisson

Faire cuire les lasagnes au four pendant 30 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et gratinées.

Ce plat peut être mis sous vide et congelé. Pensez à décongeler votre lasagne au frigo pendant une nuit et de bien l'hydrater si nécessaire pour la cuisson.





Nouilles Sautées au Canard

La chasse au canard dans notre région revêt une certaine complexité, car elle se pratique le long des rives du Rhône. En tant que chasseurs, nous évoluons à proximité des riverains, ce qui nous demande d'être extrêmement attentifs.

À cela s'ajoutent le défi des températures glaciales qui rendent cette chasse particulièrement éprouvante. C'est pourquoi cuisiner un canard prélevé sur le Rhône devient un événement en soi, un véritable moment de célébration.

Et quoi de mieux que la cuisine asiatique pour sublimer la chair délicate de notre canard ? Les saveurs exotiques viennent magnifier chaque morceau, créant une harmonie parfaite entre tradition et exploration culinaire.

Nouilles Sautées au Canard

Pour 4 personnes	Temps de préparation	Temps de cuisson
1 magret pour 2 personnes	20 mins	30 mins

Ingrédients

- 2 magrets de canard sauvage (ou équivalent en morceaux de canard sauvage)
- 400g de nouilles asiatiques (udon, soba, ou ramen)
- 2 cs d'huile de sésame
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 oignon émincé
- 1 carotte coupée en julienne
- 1 poivron rouge coupé en lamelles
- 100g de champignons shiitake ou champignons de Paris émincés
- 2 cs de sauce soja
- 1 cs de sauce hoisin
- 1 cs de sauce d'huître
- 1 cs de vinaigre de riz
- 1 cs de miel
- 1 cc de gingembre frais râpé
- 1 bouquet de coriandre fraîche
- 1 cs de graines de sésame grillées
- Sel, poivre



Étapes

Préparation du canard

Inciser légèrement la peau des magrets de canard en quadrillage, puis les faire cuire dans une poêle chaude, côté peau, sans ajouter de matière grasse. Laisser cuire 5 à 7 minutes jusqu'à ce que la peau soit croustillante. Retourner et faire cuire encore 2 minutes de l'autre côté.

Retirer les magrets et les réserver dans du papier aluminium pour qu'ils reposent. Une fois reposés, les couper en fines tranches.

Préparation des nouilles

Faire cuire les nouilles selon les instructions du paquet. Égoutter et réserver.

Sauter les légumes

Dans la poêle où a cuit le canard, enlever l'excès de graisse en gardant environ 2 cuillères à soupe. Faire revenir l'ail, l'oignon, les carottes, le poivron et les champignons pendant 5 minutes à feu moyen, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

Préparation de la sauce

Dans un bol, mélanger la sauce soja, la sauce hoisin, la sauce d'huître, le vinaigre de riz, le miel et le gingembre râpé. Ajouter cette sauce aux légumes sautés et laisser cuire 2 minutes supplémentaires.

Sauter les nouilles et assembler

Ajouter les nouilles cuites et les tranches de canard dans la poêle. Mélanger bien pour que tout soit enrobé de sauce et laisser chauffer 2 à 3 minutes.

Service

Server les nouilles sautées au canard dans des bols. Parsemer de coriandre fraîche et de graines de sésame grillées pour la garniture.

Ce plat combine la richesse du canard sauvage avec des saveurs asiatiques sucrées et salées, équilibrées par des légumes croquants et des nouilles savoureuses.



Ballotine de Chamois aux abricots

Cette recette vous invite à savourer un morceau de venaison à tout moment, un véritable partage de saveurs qui transcende les saisons. Conçue en collaboration avec mon ami et Chef, Mathieu Moreau, elle présente l'avantage d'être préparée à l'avance et congelée. Ainsi, vous n'aurez qu'à la sortir du congélateur au minimum deux heures avant de la proposer à vos convives.

Elle se décline en plusieurs versions gourmandes: à l'abricot, aux pruneaux ou encore aux figues séchées. Offerte comme un présent gourmand, elle fait également un excellent cadeau de Noël, un véritable délice à partager autour d'une table festive.

Ballotine de Chamois aux abricots

Pour 24 ballotines	Temps de préparation	Temps de cuisson
1 ballotine pour 4 personnes	45 mins	1 heure 15 mins
Temps de maturation: 1 nuit pour la farce, 48 heures de repos pour les ballotines		

Ingrédients

- 4,5kg de viande de chamois (hachage moyen)
- 1,3kg de foie de porc (hachage fin)
- 2,7kg de gorge de porc (hachage moyen)
- 3 pommes (hachage fin)
- 100g d'abricots, coupés en petits morceaux
- 600g d'échalotes confites (hachage fin)
- 108g de sel
- 50g ail
- Tranches de lard
- 150g abricotine
- 20g épices du Grand-Saint-Bernard
- 250ml de crème



Étapes

Préparation de la farce

Faire sauter le foie de porc dans une poêle chaude avec un peu d'huile jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

Dans un grand saladier, mélanger la viande de chamois, le foie de porc poêlé, la gorge de porc, les pommes, les abricots et les échalotes confites. Assaisonner généreusement avec du sel et du poivre. Tous les ingrédients

Pétrir le mélange à la main pour bien intégrer les saveurs. Couvrir et laisser reposer la farce au réfrigérateur pendant toute une nuit pour que les parfums se développent.

Assemblage des ballotines

Étaler une double feuille de film alimentaire sur une surface plane. Disposer dessus les tranches de lard en une couche uniforme.

Déposer ensuite une portion de la farce sur les tranches de viande séchée. Rouler le tout en serrant bien pour former un cylindre régulier, puis enrouler fermement le film alimentaire autour de la ballotine pour maintenir sa forme.

Cuisson des ballotines

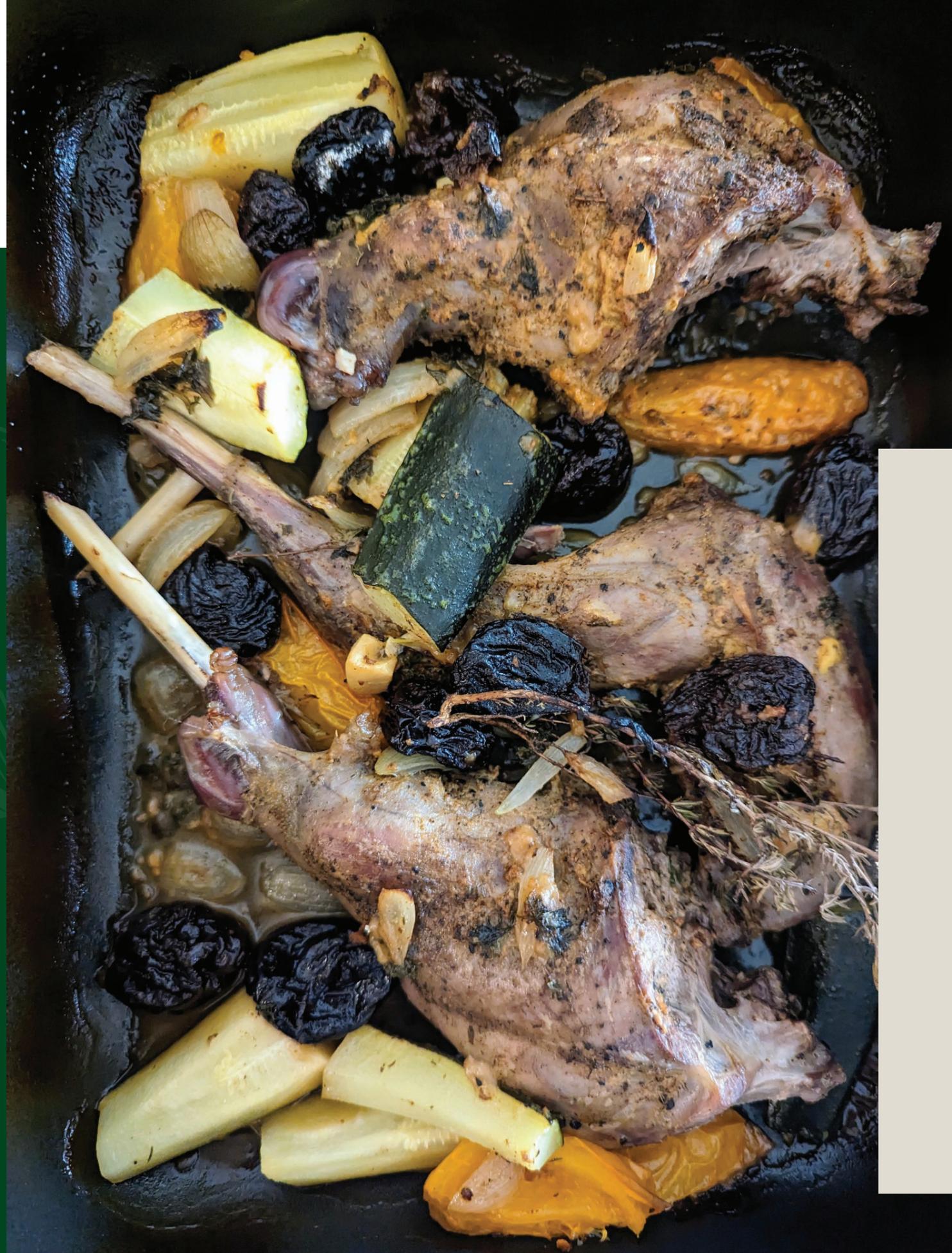
Préchauffer le four vapeur à 100°C. Disposer les ballotines dans le four et Préchauffer le faire cuire pendant environ 1 heure 15 minutes, jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 80°C.

Repos

Après cuisson, laisser refroidir les ballotines à température ambiante. Les placer ensuite au réfrigérateur pendant 48 heures.

Service

Servir les ballotines coupées en tranche. Agrémenter de fleur de sel et de poivre mignonette.



Lièvre aux Pruneaux d'Antan

La question qui revient le plus souvent est: « Le lièvre a-t-il le même goût que le lapin ? » À mon sens, le lièvre possède une richesse gustative bien plus intéressante. Je le chasse autant dans les montagnes escarpées que dans les vignobles valaisans. Ce plat revêt une saveur particulière pour moi, car c'est grâce à mon fidèle chien courant lucernois, Bucky, que je peux accéder à cette précieuse viande.

C'est une recette idéale pour l'hiver, sublimée par la douceur des pruneaux qui en exalte toute la profondeur.

Lièvre aux Pruneaux d'Antan

Pour 4 personnes	Temps de préparation	Temps de cuisson
1 lièvre	30 mins	40 mins

Ingrédients

- 1 lièvre découpé
- 250g de pruneaux
- 20cl de bière ambrée locale
- 10cl de bouillon de volaille
- 4 échalotes
- 2 brins de sauge
- 2 brins de thym
- Beurre et huile pour la cuisson
- Sel et poivre

Étapes

Préchauffage du four

Préchauffer le four à 200°C (chaleur tournante).

Saisir le lièvre

Dans une grande cocotte en fonte, faire chauffer un mélange de beurre et d'huile. Faire revenir les morceaux de lièvre jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Ajouter les échalotes émincées et laisser cuire 5 minutes à feu doux. Selon les envies, ajouter des légumes de saison.

Ajouter les liquides et les herbes

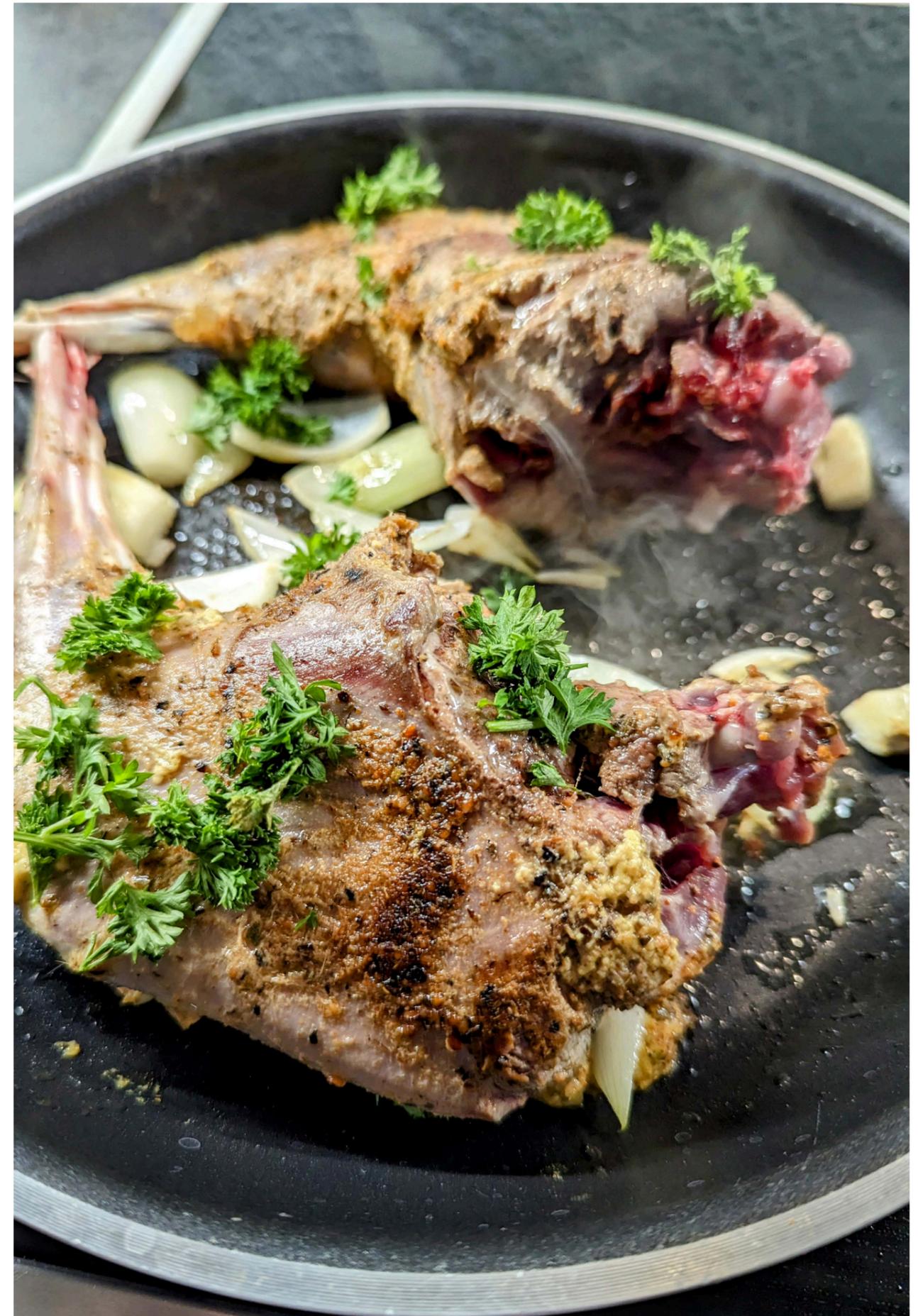
Ajouter les pruneaux, la bière et le bouillon de volaille dans la cocotte. Ajouter également les brins de sauge et de thym, puis porter à ébullition.

Assaisonner et cuire

Saler et poivrer à votre goût. Couvrir la cocotte et enfourner dans le four préchauffé.

Cuisson

Laisser cuire pendant 40 minutes, jusqu'à ce que le lièvre soit tendre et bien imprégné des saveurs.







Effiloché de Lièvre Fondant

Ce mets raffiné saura émerveiller vos convives. La cuisson lente sublime la chair du lièvre, la rendant si fondante que le couteau devient superflu. J'aime utiliser mon crockpot pour obtenir une texture parfaite, à la fois tendre et savoureuse.

Accompagnez ce plat d'une polenta crémeuse ou d'une purée maison pour une harmonie parfaite des saveurs.

Et si vous avez des restes, réchauffez-les le lendemain pour concocter de succulents tacos qui raviront à nouveau vos papilles.

Effiloché de Lièvre Fondant

Pour 4 personnes	Temps de préparation	Temps de cuisson
Recette à cuire dans un crockpot	30 mins	4 heures

Ingrédients

- 1 lièvre découpé en morceaux
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 oignon émincé
- 1 cs de paprika
- 1 cs de cumin en poudre
- 15cl de ketchup
- 8cl de sauce Worcestershire
- 5cl de vinaigre de vin rouge
- 40g de cassonade
- 5cl d'huile d'olive
- 25cl d'eau
- Sel, poivre
- Optionnel : quelques gouttes de whisky ou de bière ambrée
- Optionnel : des tomates concassées

Étapes

Préparation de la viande

Saisir les morceaux de lièvre dans une poêle avec l'huile d'olive, l'oignon et l'ail. Lorsque la viande est bien dorée, transférer dans le crockpot.

Préparation de la sauce

Dans un bol, mélanger le paprika, le cumin, le ketchup, la sauce Worcestershire, le vinaigre de vin rouge et la cassonade. Saler et poivrer selon votre goût.

Ajoutez quelques gouttes de whisky ou de bière ambrée pour un goût plus prononcé. Vous pouvez également ajouter quelques tomates concassées.

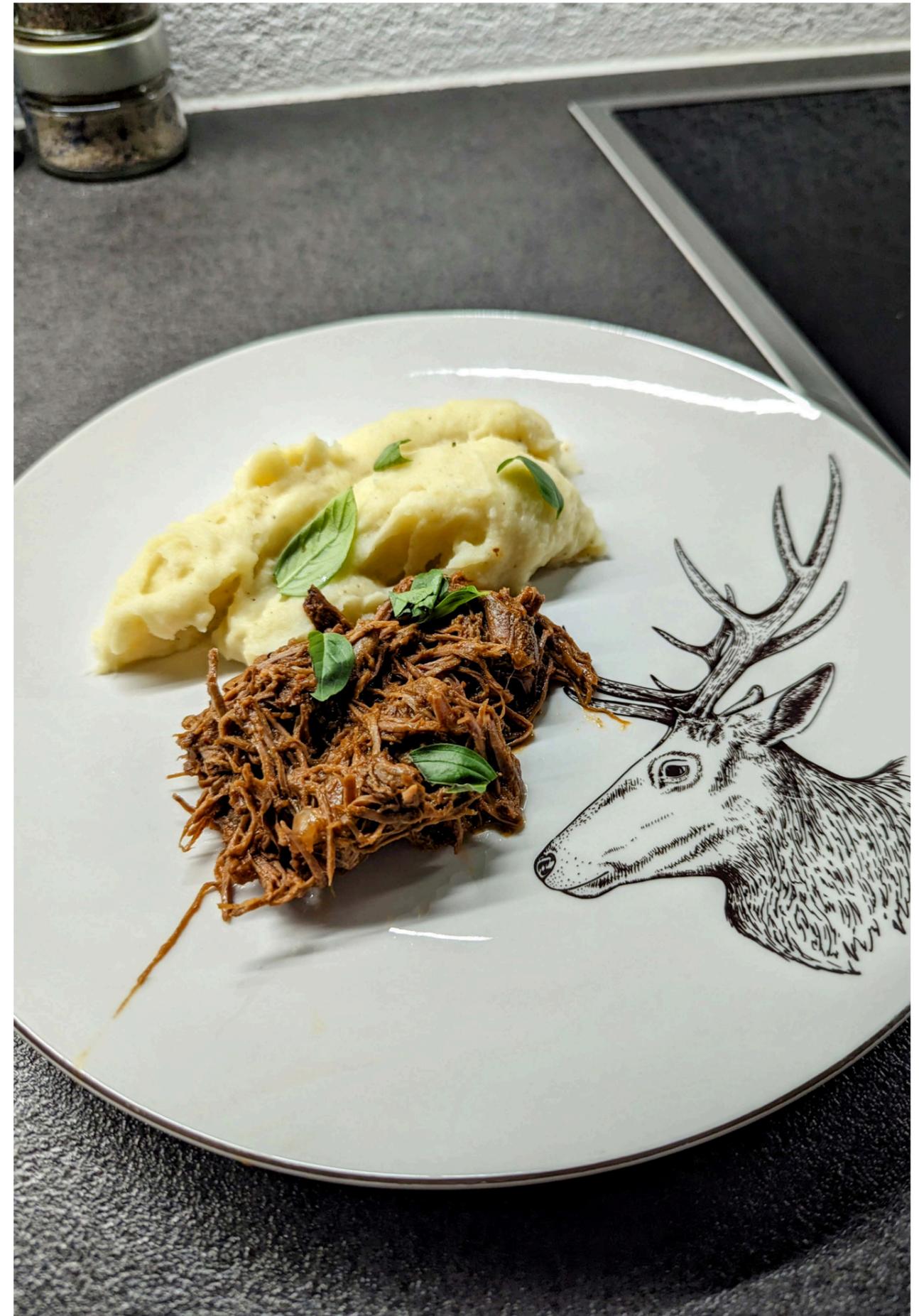
Cuisson

Verser la sauce dans le crockpot, puis ajouter 25cl d'eau. Bien mélanger. Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 4 heures.

Éffilochage de la viande

Une fois la cuisson terminée, retirer les morceaux de lièvre et effiloche la viande à l'aide de deux fourchettes. Remettre la viande effilochée dans le crockpot pour bien l'imprégner de la sauce.

Servez ce ragoût de lièvre effiloché accompagné d'une purée maison ou de polenta.





Filet Mignon de Chasse à l'Ancienne

Ce plat est un grand classique de la cuisine de chasse, que l'on retrouve souvent à la carte des meilleurs restaurants. Ici, la cuisson devient presque secondaire tant la viande, à elle seule, suffit à magnifier le mets. Il s'agit en effet de la pièce la plus noble de l'animal, souvent oubliée lors de la découpe.

Un tir mal placé peut malheureusement compromettre ce joyau. Prenez donc le temps de respirer profondément: inspirez, expirez, et assurez-vous d'un geste précis pour honorer ce morceau d'exception.

Filet Mignon de Chasse à l'Ancienne

Pour 4 personnes	Temps de préparation	Temps de cuisson
1 filet mignon de chevreuil par personne	45 mins	2 heures en cuisson lente ou 15 minutes en rôtissage rapide

Ingrédients

- 1kg de filet mignon
- 1 étoile de badiane
- 1 cs d'huile d'olive
- 2 cs de beurre à rôtir
- 1 échalote
- 0,5dl de cognac ou de calvados
- 2,5dl de bouillon de bœuf
- Sel, poivre



Étapes

Marinade de la viande (à faire la veille)

La veille, placer la viande dans un plat avec l'huile d'olive, l'étoile de badiane et les épices de votre choix (vous pouvez utiliser des mélanges d'épices inspirés de vos voyages). Laisser mariner au frais toute la nuit.

Préparation de la viande (le jour même)

Sortir la viande une heure avant la cuisson pour qu'elle soit à température ambiante.

Option 1 : Cuisson lente

Préchauffer le four à 80°C. Saisir la viande dans une poêle bien chaude, environ 1 minute par face, pour lui donner une belle couleur dorée. Faire chauffer le beurre à rôtir et le verser sur la viande avant de la mettre au four. Utiliser un thermomètre de cuisson et faire cuire la viande jusqu'à ce qu'elle atteigne 50°C à cœur.

Option 2 : Rôtissage rapide

Préchauffer le four à 240°C en mode rôtissage (si disponible). Faire rôtir la viande pendant 8 minutes, en la retournant toutes les 4 minutes. Laisser la viande reposer dans le four, porte entrouverte, pendant 5 minutes. Retirer la viande et recouvrir d'une feuille d'aluminium pour la laisser reposer.

Préparation de la sauce

Émincer l'échalote. Faire bouillir le cognac ou calvados avec le bouillon et l'échalote. Laisser réduire de moitié. Ajouter la crème et laisser bouillonner environ 5 minutes. Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre.

Service

Ce plat se déguste traditionnellement avec des spätzlis, du chou et des poires pochées. Cependant, je recommande de l'accompagner de pommes de terre vitelottes, dont le goût sucré se marie parfaitement avec la viande.



Foie de Cerf Rôti aux Épices

Ah, le foie ! Ce plat redouté par tant d'enfants et même d'adultes. Pourtant, il est grand temps de réviser votre jugement et de redécouvrir ce mets incroyablement sain. J'ai pour habitude de le préparer juste après la prise de l'animal, rien de plus authentique qu'un foie prélevé quelques heures auparavant, puis cuisiné dans la chaleur réconfortante de la cabane de chasse.

Ce délice, idéal pour l'apéritif, est également parfait pour vous redonner des forces après de longues journées de chasse.

Foie de Cerf Rôti aux Épices

Pour 4 personnes	Temps de préparation	Temps de cuisson
Un demi foie pour 4	10 mins	2 mins

Ingrédients

- Sel et poivre
- Herbes du Grand St Bernard
- Persil haché
- Ciboulette ciselée
- Cognac
- Huile de cuisson
- 2 gousses d'ail hachées
- Foie de gibier
(cerf, chamois, etc.)

Étapes

Préparer la viande

Découper le foie en petits dés. S'assurer de bien parer la viande (enlever les membranes et nerfs si nécessaire). Si besoin, consulter un boucher ou des sources en ligne pour des conseils sur le parage.

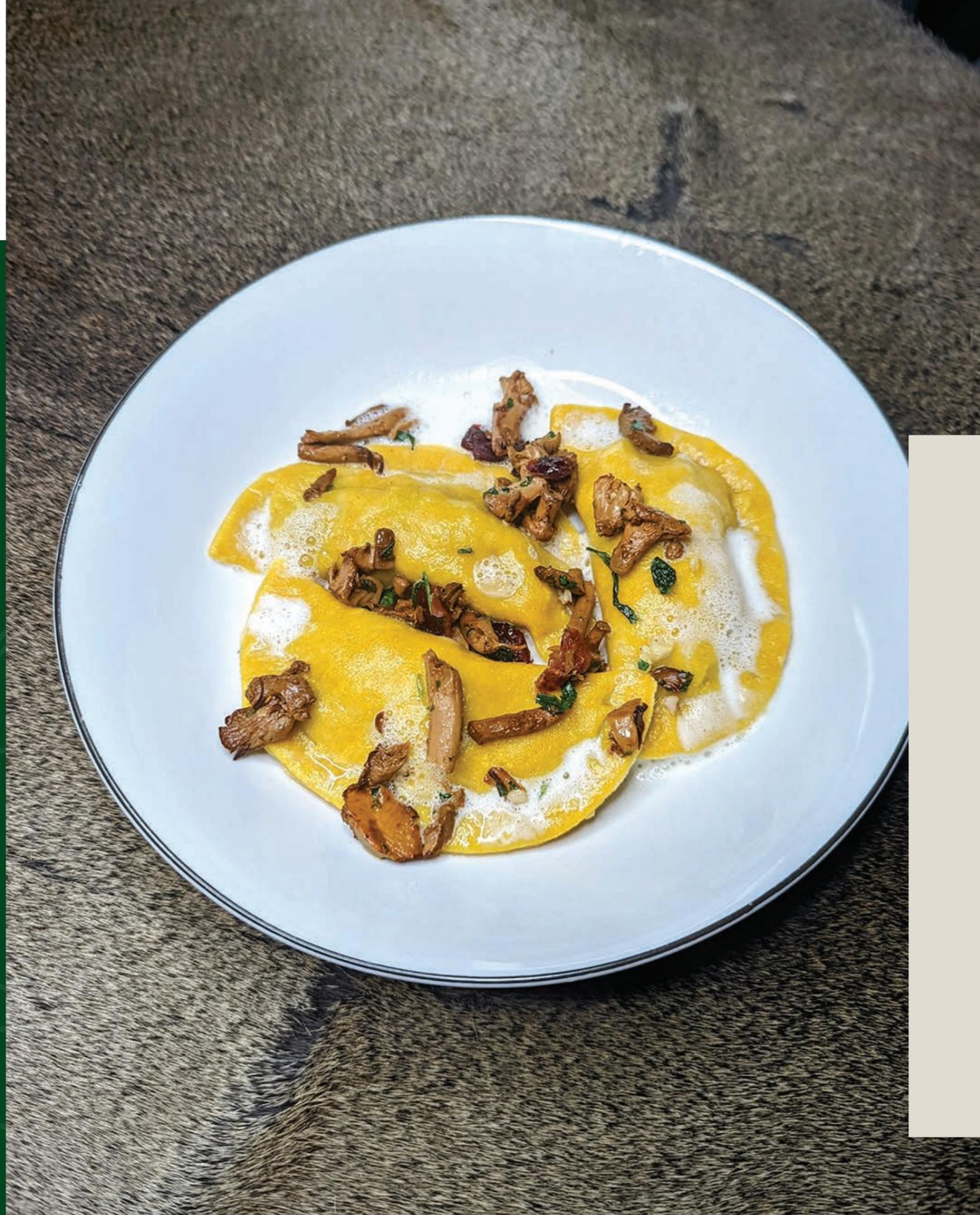
Cuisson du foie

Faire revenir l'ail et le persil dans une poêle avec un peu d'huile. Après 2-3 minutes, ajouter les dés de foie et les faire dorer rapidement.

Déglacer

Verser un peu de cognac pour déglacer la poêle. Ajouter ensuite le sel, le poivre, les épices de votre choix et la ciboulette. Bien mélanger, puis servir immédiatement.





Ravioles de Chevreuil à l'Arôme Forestier

Vous souhaitez impressionner vos convives et passer pour un grand Chef? Ce mets est idéal pour cela! Ces ravioli, délicatement accompagnées de leur émulsion, feront sensation à coup sûr.

Vous pouvez également servir ce plat en entrée ou en amuse-bouche lors d'un repas de fête, où il saura éveiller les papilles et préparer le festin à venir. J'ajoute une touche de safran, dont les notes subtiles enveloppent délicatement la chair du chevreuil, apportant à chaque bouchée une profondeur de saveurs qui sublime la noblesse de cette viande sauvage.

Ravioles de Chevreuil à l'Arôme Forestier

Pour 4 personnes	Temps de préparation	Temps de cuisson
4 ravioles par personne	1 heures	20 minutes

Ingrédients

Pour la farce de chevreuil:

- 300g de viande de chevreuil hachée (épaule ou cuissot)
- 1 échalote hachée
- 2 gousses d'ail hachées
- 100g de champignons sauvages (girolles, cèpes ou morilles)
- 2 cs de persil frais haché
- 1 cs de beurre
- 1 cs de cognac ou de vin rouge
- Sel, poivre

Pour les ravioles:

- 300g de pâte à ravioles ou pâte fraîche à pâtes
- 1 œuf battu (pour coller les bords)

Pour la sauce forestière:

- 200g de champignons sauvages (morilles, cèpes ou un mélange)
- 1 échalote émincée
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 cs de beurre
- 10cl de crème entière
- 10cl de fond de gibier (ou fond de veau)
- 1 cs de persil frais haché
- Sel, poivre



Étapes

Préparation de la farce au chevreuil

Dans une poêle, faire fondre le beurre à feu moyen, puis ajouter l'échalote et l'ail hachés. Les faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajouter ensuite la viande de chevreuil et faire revenir jusqu'à ce qu'elle soit cuite. Incorporer les champignons sauvages finement hachés, le persil, le sel et le poivre.

Déglacer avec le cognac ou le vin rouge et laisser cuire encore 2 à 3 minutes jusqu'à évaporation du liquide.

Laisser refroidir la farce avant de l'utiliser pour les ravioles.

Préparation des ravioles

Étaler la pâte à ravioles en bandes fines. Déposer des petites quantités de farce de chevreuil à intervalles réguliers sur une bande de pâte. Badigeonner les bords avec l'œuf battu, puis recouvrir d'une autre bande de pâte. Presser autour de chaque portion de farce pour sceller les ravioles, puis les découper à l'aide d'un emporte-pièce ou d'une roulette à ravioles.

Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la farce et de la pâte.

Cuisson des ravioles:

Faire cuire les ravioles dans une grande casserole d'eau bouillante salée pendant environ 3 à 4 min-

utes, jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface. Les égoutter délicatement et réserver.

Préparation de la sauce forestière:

Dans une poêle, faire fondre le beurre, puis ajouter l'échalote et l'ail émincés. Ajouter les champignons sauvages et les faire revenir à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Verser le fond de gibier et laisser réduire de moitié. Ajouter ensuite la crème entière et laisser mijoter encore 5 minutes pour épaissir la sauce. Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre, puis ajouter le persil frais haché.

Service

Dresser les ravioles dans des assiettes creuses et les napper généreusement de la sauce forestière. Servir immédiatement, accompagné d'un peu de persil frais pour la décoration.

Astuce: rajouter un peu de safran

Ces ravioles de chevreuil sont une façon élégante de sublimer le gibier, associées à une sauce riche et crémeuse aux champignons sauvages pour un plat réconfortant aux arômes boisés.

Inspirations et remerciements



Cuisiner la viande de chasse est un art qui exige une curiosité constante. C'est cette quête de savoir qui m'a poussé à rencontrer, à lire, et à découvrir des chefs de cuisine aux quatre coins du monde. Grâce à leurs enseignements, j'ai appris à sublimer ma venaison.

Je leur en suis profondément reconnaissant.

Je remercie tous les partenaires qui m'accompagnent dans une démarche de chasse éthique et responsable :

- Chef Mathieu Moreau
- Steven Rinella - The MeatEater Fish and Game Cookbook
- Kent Rollins - The authentic cowboy cooking
- American Food Avenue
- Anel Jakupovic - Trek dans les Balkans
- George Motz - Hamburger America
- Maxime - Le Tsachiô
- Le restaurant le 14 cors à Blûche
- L'école hôtelière de Lausanne
- La Diana de Sierre
- Le restaurant Njørden à Aubonne
- L'agence Signed pour le design et la mise en page
- Anne Thomas Marketing
- L'armurie les dix à Sion
- L'application Huntsquad

