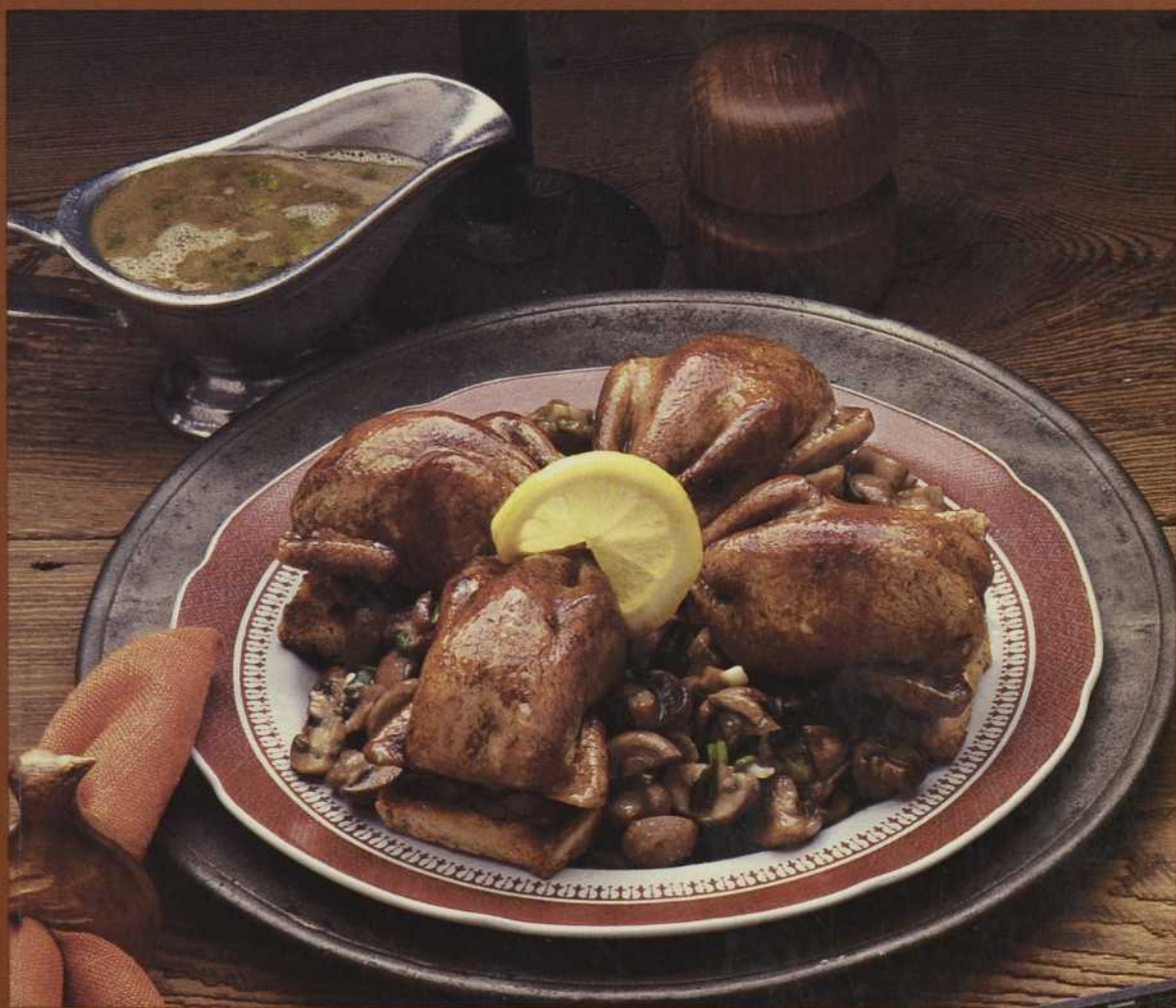


NOUVELLE ÉDITION

les vraies recettes du petit gibier



INSTITUT NATIONAL DES VIANDES INC.



Bibliothèque Nationale du Québec

les vraies recettes du petit gibier

INSTITUT NATIONAL DES VIANDES INC.

10216, RUE LAJEUNESSE

MONTRÉAL H3L 2E2



TX
751
155
1982

Photographie de la page couverture: Marlin Firearms Company

Révision du texte: Cap et bc inc.

LES VRAIES RECETTES DU PETIT GIBIER — Deuxième édition

Copyright © 1982, 1973

Institut national des Viandes inc. Tous droits réservés.

Toute reproduction de cet ouvrage, par quelque moyen que ce soit, est interdite, conformément aux dispositions de la Loi des droits d'auteur.

Dépôt légal 4^e trimestre 1982
Bibliothèque nationale du Québec.

D8204408

Pour
Alain
et
Érik

TABLE DES MATIÈRES

AVANT-PROPOS	Page 10
CHAPITRE I. Le fécondage	Page 1
CHAPITRE II. La conception du petit oiseau	Page 3
CHAPITRE III. Les œufs	Page 5
CHAPITRE IV. Équivalences numériques et substantives	Page 11
CHAPITRE V. Les nichées	Page 15
CHAPITRE VI. Le volume relatif du petit oiseau	Page 163

Pour
Alain
et
Erik

121
131
141

Les vraies recettes du petit dîner —

Les vraies recettes du petit dîner —

LES VRAIES RECETTES DU PETIT DÎNER —

Collection de 1000 recettes

Les vraies recettes du petit dîner —

Les vraies recettes du petit dîner —

Collection de 1000 recettes

Les vraies recettes du petit dîner —

121-131

TABLE DES MATIÈRES

AVANT-PROPOS	Page XI
CHAPITRE I: Le faisandage	Page 1
CHAPITRE II: La congélation du petit gibier	Page 3
CHAPITRE III: Les vins	Page 5
CHAPITRE IV: Équivalences métriques et substituts	Page 11
CHAPITRE V: Les recettes	Page 15
CHAPITRE VI: La valeur nutritive du petit gibier	Page 189

TABLE DES MATIÈRES

AVANT-PROPOS	Page XI
CHAPITRE I. Le langage	Page 1
CHAPITRE II. La conception du pain blanc	Page 1
CHAPITRE III. Les vins	Page 5
CHAPITRE IV. Épreuves médicales et chimiques	Page 11
CHAPITRE V. Les recettes	Page 12
CHAPITRE VI. Le kéfir influé du pain blanc	Page 129

LISTE DES RECETTES

Bécasse, 19

- à la ficelle, 20
- au cidre, 21
- en chausson, 22
- farcie Saint-Eustache, 23
- gourmandise du chasseur, 25
- rôtie, 24

Bernache:

- aux pêches, 26
- (Voir aussi Outarde)

Caille(s):

- à la bonne maman, 26
- aux herbes, 27
- Véronique, 28

Canard sauvage, 29, 35

- à l'orange, 30, 31
- à l'orange au porter, 32
- à la chinoise, 33
- à la Florianne, 34
- à la macédoine, 35
- à la paimpolaise, 36
- aux pommes de terre à la Hanchow, 37-38
- civet de canard, 46, 47

farci à la Belle Otero, 39

- grillé, 40
- rôti, 41-43
 - aux cerises, 43
 - aux pommes, 44
 - de Québec, 45
- terriner de canard en gelée, 48

Castor, 15-17, 50-53

- à la sauce barbecue, 54
- braisé au four, 55
- en ragoût, 56
- frit aux oignons, 57
- mariné, 58

Corneille, 59

- salmis de corneille, 60

Dinde sauvage:

- aux pommes épicées, 61
- délicieuse, 62
- rôtie, 63

Écureuil, 64

- aux champignons, 65
- pâté d'écureuil maison, 67
- sauté bonne femme, 66

VI LISTE DES RECETTES

Étourneaux:

la cacciatore du chasseur pas chanceux, 189

Faisan, 68

à l'espagnole, 69
à la crème, 69
à la parisienne, 80
alcantara, 70
au fromage, 71
cipaille du vieux Québec, 168
en barbouille, 72
en cocotte, 73
farci, 74
flambé au cognac, 75
grillé, 76
lardé aux champignons, 76
normand, 77
ragoût de faisan, 81
risotto, 78
rôti à l'abricot, 79
salmis de faisan, 82
terriner de faisan, 127

Lapin, 83, 92

à l'estragon, 93
à la moutarde bouronnaise, 84
au four, 85
civet de lapin, 87
grillé, 86
pâté de lapin, 89
rôti, 86
six-pâtes, 88
terriner de lapin, 90
(Voir aussi Lièvre)

Lièvre(s), 91, 92

à l'estragon, 93
à la chapelure, 94
à la crème sure aux herbes, 95
à la manière belge, 101
à la moutarde, 96
aux légumes, 97
aux légumes et aux pommes, 98
aux marrons, 99
aux pruneaux, 100
boulettes au lièvre, 108
cache-cache aux lièvres, 109

chou-cigare avec lièvres et perdrix, 110

civet au lièvre, 111, 112

civet de lièvre, 113-117

au chou, 118

Duc de Choiseul, 119

côtelettes de lièvre, 120

diète, 101

en casserole, 102, 103

estouffade de lièvre, 120

farci, 106

lièvre et perdrix, 104, 105

macaroni au lièvre, 121

pâté au lièvre, 122

pâté canadien, 123

pâté de lièvre, 89

ragoût abitibien, 124

ragoût de lièvre aux grands-pères, 125

sauté chasseur, 107

terriner de lièvre, 126, 127

terriner de lièvre de grand'mère, 128

tourtières au lièvre, 129

(Voir aussi Lapin)

Marinade, 130

cuite, 131

cuite pour le petit gibier, 131

de gibier, 132

pour canard, 133

pour le gibier, 133, 134

Marmotte, 135

en sauce, 136

fricassée de marmotte, 137

steakettes de marmotte, 137

Oie, 138, 140, 142

pattes d'oie en pâté, 139

sauvage de la Baie James, 141

steaks d'oie, 143

tourtière à l'oie blanche, 144

Outarde:

farci, 145

rôtie, 146

rôtie à l'allemande, 147

(Voir aussi Bernache, Oie)

Perdreaux:

salmis de perdreaux au cidre, 148

Perdrix, 149

au chou, 150-159
 au riz pilaf, 160
 au vin Pomerol, 161
 aux légumes, 163
 aux raisins et aux pommes, 163
 aux raisins et aux oignons, 164
 choucroute, 164
 cipaille du vieux Québec, 168
 en casserole, 165
 en gelée, 166
 perdrix et lièvre, 104, 105
 rôties sur canapés de foie, 167
 salmis de perdrix, 169
 sauté de perdrix à la camélia, 169
 terrine de perdrix, 127
 tourtière du bon vieux temps, 169

Pigeon(s), 170

aux pois verts, 170
 rôtis, 171
 sautés, 171
 Saint-Germain, 172

Pintade:

à la choucroute, 172

à la crème, 173

suprême de pintade, 173

Porc-épic, 16, 18**Potage au gibier, 174****Rat musqué, 15-17, 175, 176**

à la sauce barbecue, 177
 au four, 176
 au vin, 178-179
 frit à la méridionale, 179

Raton-laveur, 180

à la sauce barbecue, 181
 aigre-doux, 182
 en pâté, 183
 garni, 184
 Sloppy Joe, 185

Sarcelle, 49**Sauces d'accompagnement:**

canneberges glacées, 187
 pommes pochées, 187
 pruneaux aux épices, 188
 sauce à la crème, 186
 sauce chasseur, 186
 sauce demi-glace, 21

Venaison rôtie, 188

CHAPITRE I

LE FAISANDAGE

Avant-propos

Le titre de ce livre ne se veut ni exagéré ni prétentieux. Si nous l'avons adopté, c'est que nous croyons réellement avoir regroupé, dans ce volume, «les vraies recettes du petit gibier», parvenues de tous les coins de la province à la suite du concours que nous avons lancé. L'Institut national des Viandes espérait ainsi faire découvrir des mets inédits aux amateurs de venaison.

Dans cette deuxième édition, grâce à la collaboration de Monique Chevrier, directrice de l'Art culinaire, nous avons tenté de compléter ce tour d'horizon. Aux recettes de son cru, ce grand chef a ajouté une traduction adaptée d'un certain nombre de mets suggérés par la Marlin Firearms Company.

De plus, afin d'en rendre la consultation plus facile, nous avons modifié la présentation de l'ouvrage. Toutes les recettes pouvant s'appliquer à un type de gibier ont été regroupées. Ainsi, vous pourrez choisir, parmi les suggestions, celle qui vous convient le mieux, compte tenu du temps et des ingrédients dont vous disposez.

Enfin, nous avons conservé les trois chapitres traitant brièvement du faisandage, de la congélation et du choix des vins. Nous croyons qu'ils constituent un complément nécessaire pour tous ceux qui ont le souci de bien protéger leur prise et d'en faire profiter les autres dans les meilleures conditions possibles.

BON APPÉTIT!

Roger Fortier, B.A., a.j.p.a.

Avent-propos

VENAISON

On est porté à appliquer ce terme au caribou, au chevreuil ou à l'original. Pourtant, il convient tout aussi bien au petit gibier que l'on appelle même parfois «basse venaison». Donc, dans les pages qui suivent, le mot venaison peut, selon le cas, désigner du petit ou du gros gibier. C'est à vous d'en juger et d'adapter recette et cuisson en conséquence.

BON APPÉTIT!

Roger Fortier, B.A., a.p.s.

LE FA

Vous
perdre
et lors
sande
accro

L'autre
des go
lièvre
gérati
dégus
mûnis
est à c
la vian

Que c
nécess
car, da
amene

Lors d
le plai
pièces
perdre
immédi
Je ne v
à quoi
Mieux

CHAPITRE I

LE FAISANDAGE

LE FAISANDAGE

Vous vous souvenez sans doute de ce vieux dicton qui disait: «Pour qu'une perdrix ou un faisan soient bons à déguster, il faut les suspendre par une patte, et lorsqu'ils tombent d'eux-mêmes, c'est le signe qu'ils sont suffisamment faisandés». Ou encore: «Lorsqu'une goutte de sang tombe du bec des oiseaux accrochés par les pattes, ce gibier est prêt à manger».

L'autre dicton: «Il faut pendre le gibier par la tête, lorsque nous constatons que des gouttes tombent de l'anus, le faisandage est accompli», ou encore «Un lièvre est bon à manger lorsque les flancs sont bien verts». Snobisme ou exagération, ces exemples, peu savoureux, expliquent pourquoi plusieurs n'osent déguster du gibier. Pourtant, il y a une grande différence entre faisandage et mûrissement. **Autant le mûrissement est nécessaire, autant le faisandage est à déconseiller**, car le faisandage est un commencement de corruption et la viande faisandée est indigeste.

Que ce soit pour le gibier ou toute autre viande, un certain mûrissement est nécessaire. Tout gibier doit être vidé le plus vite possible après le coup de fusil car, dans bien des cas, les intestins sont perforés par les plombs ce qui peut amener une contamination rapide des chairs.

Lors de notre participation au festival d'automne de Rimouski, nous avons le plaisir de donner des conseils sur le gibier, et de préparer les différentes pièces que nous apportaient des chasseurs. Or près de 85% des pièces, perdrix, faisans, lièvres étaient fortement endommagées. Une préparation immédiate s'imposait pour éviter la contamination et la perte totale du gibier. Je ne veux pas ici entrer dans un sujet fort discuté: le calibre des fusils. Mais, à quoi sert un fusil de trop fort calibre qui massacre complètement le gibier? Mieux vaut «manquer son coup» de temps en temps que de tirer de trop près.

Nous ne sommes plus au temps de nos grands-pères où les moyens de transport et de conservation étaient limités. Le faisandage était, par la force des choses, un phénomène courant. Le collet leur était permis autant que le fusil et ainsi le gibier demeurait en meilleur état. Mais cette époque est passée. Ce petit gibier figurait souvent sur la table des gens de cette époque et, même s'il était faisandé, l'estomac de nos grands-pères s'y accommodait. Aujourd'hui nos «petites constitutions» s'adaptent mal à ces viandes faisandées. On doit privilégier le mûrissement plutôt que le faisandage.

Le mûrissement

Le mûrissement des viandes est nécessaire pour en tirer la pleine saveur. Après le coup de fusil, il est préférable de nettoyer votre gibier dès votre retour dans un endroit propre. Si possible, enlevez les plumes ou la peau selon le cas, et laissez-le reposer dans un endroit frais, ou au réfrigérateur pendant 24 à 48 heures. On peut aussi, après l'avoir vidé, le laisser suspendu dans un endroit frais environ 24 heures. L'écorchage ou le plumage est alors un peu plus difficile.

Attention: Un mûrissement trop poussé devient du **faisandage**.

N'oubliez pas que la marinade est une bonne forme de mûrissement.

Mais de grâce ne faites pas comme Brillat-Savarin auteur de la *Physiologie du goût*, brillant juriste et gastronome des plus connus qui, pour faisander son gibier, le mettait dans ses poches pendant qu'il présidait au tribunal quitte à laisser croire que la justice ne sentait pas bon...

CHAPITRE II

LA CONGÉLATION DU PETIT GIBIER

LA CONGÉLATION DU PETIT GIBIER

En plus de jouer le rôle d'attendrisseur, la congélation nous permet de déguster notre gibier préféré plusieurs mois après sa capture. Tout de même, afin de lui conserver toute sa saveur, il faut observer certaines règles importantes. En effet, quels que soient les pouvoirs de la conservation par le froid, cette dernière ne peut redonner la saveur première à une pièce qui a été mal abattue, mal préparée et mal congelée. Les points importants à suivre pour une bonne congélation sont les suivants:

- A: Le congélateur doit être en excellent état.
- B: L'état des pièces à congeler ne doit rien laisser à désirer.
- C: Les papiers d'emballage et les contenants doivent être appropriés à la congélation.

Expliquons brièvement ces trois points:

A: CONGÉLATEUR EN EXCELLENT ÉTAT

Le congélateur donnera son rendement maximal s'il est placé de niveau pour que le couvercle ferme bien. De plus, une distance minimale de 20 cm entre le congélateur et le mur assurera une aération suffisante pour éviter la formation de givre. Dans bien des cas, une accumulation de givre prouve tout simplement que ces données ne sont pas respectées.

B: GIBIER EN BON ÉTAT

La congélation ne fait pas de miracle. Un gibier tué avec un calibre trop fort, mal préparé dans les bois ou à la maison, et mal refroidi avant la congélation, produit une chair qui n'a plus de saveur et dans bien des cas dégage une senteur plus ou moins agréable lors de la décongélation. On ne devrait jamais congeler de gibier ou de viande dont la couleur, la senteur ou le goût paraissent douteux, car la congélation ne vient rien corriger.

C: L'EMBALLAGE

On peut facilement conserver toute venaison de six mois à un an si l'emballage est approprié. Le papier d'aluminium, de polyéthylène ou celui vendu spécialement pour la congélation dans les épiceries-boucheries, est excellent pourvu qu'il soit hermétique. Les contenants en polythène ou même en carton qu'on aura doublés d'un sac en polythène peuvent aussi bien servir pour la congélation.

Il est toujours préférable de placer les pièces à congeler près des parois dans votre congélateur. Ce sont normalement les endroits où le froid est le plus intense.

Une température de -18°C est idéale pour la conservation des aliments. Si la température est plus basse, exemple: -23°C , -29°C , les risques de déshydratation sont plus grands. Les températures plus élevées, soit -12°C , -15°C , etc., raccourcissent la durée de la conservation des aliments. Attention, le congélateur que possède votre réfrigérateur n'a souvent pas la température exigée pour une longue conservation.

Un congélateur donne un meilleur rendement s'il est plein mais n'oubliez pas que, pour obtenir une congélation uniforme, il faut procéder par petites quantités.

La table qui suit indique le nombre de kilogrammes de viande que vous pouvez congeler, compte tenu du volume de votre appareil.

Dans un congélateur de $0,42\text{ m}^3$ (15 pi. cu.) 15,87 kg (35 livres) de viande fraîche.

Dans un congélateur de $0,50\text{ m}^3$ (18 pi. cu.) 24,94 kg (55 livres) de viande fraîche.

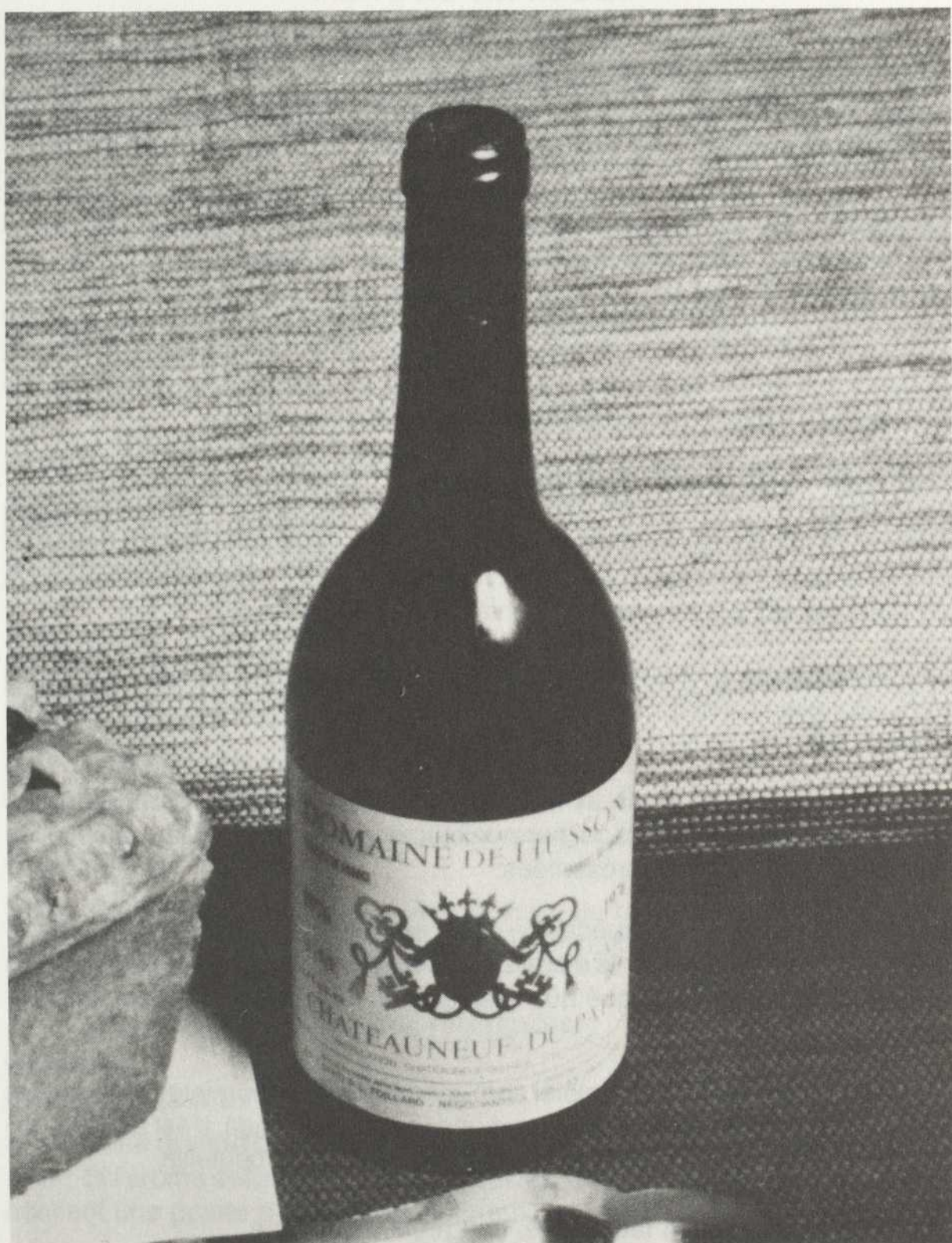
Dans un congélateur de $0,62\text{ m}^3$ (22 pi. cu.) 31,75 kg (70 livres) de viande fraîche.

Dans un congélateur de $0,73\text{ m}^3$ (26 pi. cu.) 38,5 kg (85 livres) de viande fraîche.



CHAPITRE III

LES VINS



LES VINS POUR ACCOMPAGNER LE PETIT GIBIER

Nos forêts canadiennes possèdent une abondante variété de petits gibiers. Cet ouvrage vous fera découvrir d'excellentes recettes culinaires pour les apprêter. Il me permet, quant à moi, de vous suggérer un choix considérable de vins pouvant les accompagner.

La parution de ce livre coïncide également avec un bouleversement assez marqué des prix de vente au détail des vins et spiritueux.

Cependant, à la défense du prix élevé de certains vins importés, qu'il me soit permis de mentionner que plusieurs facteurs valables en sont la cause. En fait, je dirais que cette hausse nous est bénéfique car elle nous permettra de découvrir qu'il existe d'autres bons vins à des prix abordables.

La presque majorité des vins importés jusqu'à présent au Québec étaient des «Appellation d'origine contrôlée», c'est-à-dire la crème des vins, qui ne représentent en fait qu'approximativement 10% de la production totale annuelle du pays d'origine. Notre pouvoir d'achat nous permettait — et permettra encore à de nombreuses personnes — d'acheter ces grands vins.

Les magasins de la Société des alcools du Québec offrent déjà plusieurs vins français, italiens, espagnols, très agréables dont le prix n'atteint pas 5 \$ la bouteille de 750 ml.

Nous vous recommandons, au mieux de nos connaissances, le choix de vins pouvant réaliser un mariage harmonieux avec les différentes spécialités culinaires qui vous sont présentées.

La chair des différentes espèces de gibier rappelle parfois le parfum caractéristique de certaines variétés d'arbres et de plantes de nos forêts, parfois aussi le parfum et le goût musqué que dégagent d'autres espèces nous impressionnent fortement.

Les spécialités culinaires de gibier sont généralement empreintes d'un cachet particulièrement riche en arôme, au fumet assez prononcé. Il est donc occasionnellement recommandé de déboucher une bonne bouteille.

Bien que d'observation facultative, une règle mentionne:

avec la «plume» les grands vins rouges de Bordeaux,
avec le «poil» les grands vins rouges de Bourgogne.

Cependant dans cet ouvrage les vins de ces deux régions vous sont simultanément suggérés ainsi que les Côtes du Rhône, sans oublier les excellents vins italiens et certains autres, pour la préparation des sauces.

PLATS AU VIN ROUGE

La qualité de votre sauce dépend de la qualité du vin employé.

1. Donc si vous utilisez une bonne bouteille pour la sauce, n'oubliez pas de présenter une bouteille supérieure pour accompagner votre chef-d'œuvre à table. L'ensemble sera excellent, mais vous y aurez mis le prix.
2. Vous obtenez également de bons résultats tout en économisant sur le prix du vin en utilisant pour la sauce un vin riche en alcool, bien charpenté, corsé, gras et plein de soleil, vin d'Algérie, d'Espagne, du Portugal, d'Afrique du Sud, d'Italie et, bien entendu, les vins de Bordeaux et des Côtes du Rhône ainsi que les vins du Sud de la France.

PLATS AROMATISÉS

Dans les préparations culinaires diverses, n'oubliez pas d'utiliser ces précieux auxiliaires: cognac, calvados, armagnac, madère, sherry, porto. Vos plats auront ce goût exquis et agréable, une saveur fine à l'arôme particulier — goût qui personnalise une bonne recette.

QUELQUES CONSEILS UTILES

Une recommandation impérative: évitez absolument de servir avec le gibier des vins pétillants sucrés.

On voit malheureusement encore certaines personnes boire ces vins en mangeant des viandes blanches ou rouges ou du poisson. Le seul moment pour servir ces vins est parfois au dessert ou durant l'après-midi avec quelques biscuits secs.

Évitez les achats précipités de vins la veille du repas. Garnissez-vous une petite cave afin de servir des vins toujours bien reposés. Ils se présentent et se dégustent bien mieux alors.

Température pour le service des vins rouges

Bordeaux

Chambrés: 18 à 21° C.

Si c'est une grande bouteille d'un vieux millésime, ouvrez la bouteille, humez le vin. Si l'arôme est franc, correct, dégustez le vin immédiatement. Si l'arôme contient une pointe d'anhydride sulfureux ou de fermentation, laissez le vin

aéré une quinzaine de minutes, soit le temps de permettre aux gaz de s'échapper.

Bourgogne, Côtes du Rhône, Italiens

Chambrés: 15 à 18° C.

Beaujolais-Mâcon

Légèrement frais et parfois frais: 10 à 12° C.

Sud

Corbières, Fitou, Minervois (V.D.Q.S.) Type Château de Douzens. A.O.S. Type Domaine du Caylus, Abbaye de Valmagne, et les vins de France genre Fine-grappe et Cellier du St-Père: 13 à 15° C.

Rosés secs

Frais: 7 à 10° C.

Champagne

Bien frais: 5° C.

Blancs secs

Frais: 5 à 10° C.

Il est préférable de faire tremper les bouteilles de vin à servir froid dans un seau rempli à moitié de cubes de glace dans lequel on ajoute un peu d'eau, plutôt que de les refroidir au réfrigérateur.

Caractéristiques des vins

Bordeaux (rouges)

Représentent une importante gamme de vins, d'un velouté qui caresse agréablement le palais, au bouquet pénétrant qui augmente avec l'âge.

Crus du MÉDOC

Choix de vins aux noms prestigieux: MARGAUX, PAUILLAC, SAINT-JULIEN, SAINT-ESTÈPHE, CANTENAC se présentent sous une couleur rubis, pleins de délicatesse, d'une finesse et d'un moelleux inégalables. Ils sont élégants, distingués et possèdent un bouquet pénétrant.

Crus de GRAVES

Ne sont pas très corsés, mais ont autant de finesse que ceux du MÉDOC. Vins caractérisés par une sève prononcée. Ils sont très coulants, veloutés et soyeux.

Crus de SAINT-ÉMILION et de POMEROL

Vivement brillants en couleur et très généreux, dotés d'une sève et d'un bouquet bien particuliers. Dans l'ensemble, ils ont moins de finesse que les crus du MÉDOC et de GRAVES, mais ils sont plus gras, plus charnus, riches et puissants. Ils demandent quelques années de vieillissement pour se présenter à leur meilleur. Ils se conservent très bien.

BOURGOGNE

Cette province vous offre une variété de vins d'un caractère bien différent suivant la situation géographique de l'aire de production.

1. Les Beaujolais et les crus du Beaujolais (Moulin à Vent, Brouilly, Côte de Brouilly, Chenas, Julienas, Fleurie, Morgon et Chiroubles) sont des vins jeunes, frais, spirituels, pleins de gaieté, vifs et tendres.
2. Les agréables vins du Mâconnais sont jeunes, vifs et tendres.
3. Les fameux vins Mercurey de la côte Châlonnaise sont fruités, légers, fort délectables.
4. Enfin les grands vins de la côte d'Or sont riches en arôme et en «chair». Certains sont corsés, généreux et pleins de flamme, d'autres, moelleux, au bouquet subtil et délicat.

LES CÔTES DU RHÔNE

Cette région produit des vins chaleureux, solides, charnus, vigoureux, corsés et d'une grande générosité.

Corbières, Fitou, Minervois: vins complets, assez charnus, gouleyants, veloutés, vifs, tout en étant chauds, regorgeant de soleil et de vitalité bienfaisante.

CHAMPAGNE ET MOUSSEUX BRUT

Pour accompagner tout le repas, un Brut est extraordinaire car il est un peu plus corsé et s'associe très bien avec les viandes et le gibier. C'est un «nectar charmant» dont la finesse, la distinction et la saveur le font admettre et désirer partout. D'une saveur subtile et d'une sève incomparable, il possède un bouquet suave qui enchante l'odorat. Sa mousse agréable fait pétiller l'esprit, met de la joie au coeur et de la gaieté dans toutes les réunions.

La Société des alcools vous en présente une belle gamme. Mais découvrez une merveille en essayant le fameux champagne Clos des Goisses ainsi que l'incomparable mousseux brut Blanc de Blancs, Bouvet Ladubay.

LES VINS ITALIENS

Certains sont légers et frais, et d'autres généreux, puissants et vigoureux. Ils présentent un agréable bouquet au parfum grisant qui chante dès qu'on l'approche des lèvres.

On trouve des vins possédant une sève généreuse, du moelleux, une saveur soyeuse et chaleureuse. D'autres, plus riches, ronds, étoffés offrent un bouquet très agréable.

NOTE

Vous reconnaîtrez l'origine des vins suggérés avec chaque recette, aux sigles suivants:

Bordeaux	BX	Côtes du Rhône	CR
Bourgogne	BG	Italiens	IT
Sud	S	Rosé sec	RO
Blanc	BL	Champagne, Mousseux	CH-M

Bon appétit et à votre santé.

CHAPITRE IV

ÉQUIVALENCES MÉTRIQUES ET SUBSTITUTS

Mesures solides

5 g	1 c. à thé
15 g	1 c. à soupe
30 g	1 once
90 g	3 onces
115 g	4 onces
170 g	6 onces
225 g	8 onces
340 g	12 onces
450 g	16 onces (1 livre)
900 g	2 livres
1000 g (1 kilogramme)	2-1/5 livres
1,35 kg	3 livres
1,8 kg	4 livres
2,3 kg	5 livres
3 kg	7 livres
4,5 kg	10 livres
5,45 kg	12 livres
6,8 kg	15 livres

Mesures liquides

5 ml	1 c. à thé
10 ml	2 c. à thé
15 ml	1 c. à soupe
30 ml	1 once
55 ml	1/4 t.
75 ml	1/3 t.
90 ml	3 onces
125 ml	1/2 t.
150 ml	5 onces
230 ml	1 t.
250 ml	1 t. et 1 c. à soupe (9 onces)
285 ml	10 onces
330 ml	1-1/2 t.
425 ml	15 onces
450 ml	2 t.
570 ml	20 onces
1 litre	4-1/4 t. (36 onces)



Température

Fahrenheit	Four	Thermomètre à bonbons et à friture
	Celsius	Celsius
75		24
80		27
86		30
95		35
100		38
104		40
110		44
122		50
212		100
225		108
250	120 très doux	121
275	135 doux	135
300	150 modéré	150
305		150
325	160 assez chaud	163
350	175 chaud	177
375	190 très chaud	190
390		200
400	205 vif	205
410		210
425	220	218
450	235	232
475	245	245
500	260	260

Mesures linéaires

2,5 cm = 1 pouce

30 cm = 1 pied

90 cm = 1 verge

Remarque:
utiliser des
une balance
en mesures

Mesures de volume et de masse comparées

Le volume et la densité varient selon les aliments

	Volume	Masse
1 lb amandes blanches	3 tasses	1 tasse = 160 g
1 lb beurre	2 tasses	1 tasse = 225 g
		1 c. à soupe = 15 g
1 lb beurre d'arachides	2 tasses	1 tasse = 225 g
biscuits soda		1 tasse = 50 g
1 lb cacao	4½ tasses	1 tasse = 100 g
1 lb cassonnade	2½ tasses	1 tasse = 150 g
chapelure		1 tasse = 60 g
chocolat	1 carré	1 once = 28 g
chocolat en grains		1 tasse = 200 g
«Corn Flakes»		1 tasse = 25 g
1 lb dattes	2 2/3 tasses	1 tasse = 170 g
épinards crus		1 tasse = 225 g
1 lb farine tout usage	4 tasses	1 tasse = 115 g
		1 c. à soupe = 10 g
1 lb farine à pâtisserie	4 tasses	1 tasse = 120 g
fécule de maïs		¼ tasse = 30 g
		1 c. à soupe = 10 g
1 lb farine d'avoine	2 2/3 tasses	1 tasse = 80 g
1 lb fromage râpé	4 tasses	1 tasse = 100 g
½ lb fruits confits hachés	1½ tasse	1 tasse = 200 g
gélatine	1 enveloppe: ¼ once	1 c. à soupe = 10 g
1 lb graisse	2 1/3 tasses	1 tasse = 200 g
jus de citron		1 c. à soupe = 15 ml
1 lb miel	1½ tasse	1 tasse = 300 g
1 lb noix hachées	4 tasses	1 tasse = 155 g
1 lb noix de coco	6 tasses	1 tasse = 75 g
10 oeufs	2 tasses	1 tasse = 250 g
16 blancs d'oeufs	2 tasses	1 tasse = 250 g
26 jaunes d'oeufs	2 tasses	1 tasse = 250 g
persil sec		¼ tasse = 5 g
1 lb pain en cubes	9 tasses	1 tasse = 60 g
poudre d'amande		¼ tasse = 15 g
1 lb raisins secs	2¼ tasses	1 tasse = 190 g
1 lb riz cru	2 1/3 tasses	1 tasse = 200 g
1 lb riz cuit	4¼ tasses	1 tasse = 100 g
1 lb sucre blanc	2¼ tasses	1 tasse = 225 g
1 lb sucre à glacer	4 tasses	1 tasse = 100 g
tapioca minute		1 tasse = 200 g
1 lb viande crue	2 tasses	1 tasse = 225 g
1 lb viande cuite	3 tasses	1 tasse = 150 g
zeste de citron		1 c. à thé = 5 g

Remarque: Plutôt que de convertir des mesures pour réaliser une recette, il vaut toujours mieux utiliser des instruments correspondant à ces mesures. Il est important d'avoir dans sa cuisine une balance, des récipients et des cuillers en mesures métriques si l'on doit utiliser des recettes en mesures métriques.

Substituts ordinaires

chocolat (1 oz. ou 1 carré)	2 2/3 c. à soupe de cacao et 1/2 c. à soupe de gras
crème sure claire (1 t.)	2/3 t. de lait sur et 1/3 t. de graisse
crème sure épaisse (1 t.)	1/2 t. de lait sur et 1/2 t. de graisse
farine à pâtisserie (1 t.)	1 t. moins 2 c. à soupe de farine tout usage
farine à pâtisserie (1 t.)	1 1/2 t. de panure sèche
fécule de maïs (1 c. à soupe)	1 oeuf pour épaissir
fécule de maïs (1 c. à soupe)	2 c. à soupe de farine pour épaissir
lait (1 t.)	1/2 t. de lait condensé et 1 t. d'eau et 4 c. à soupe de lait en poudre
poudre à pâte (1/2 c. à thé)	1 oeuf
poudre à pâte (1 c. à thé)	1/4 c. à thé de soda à pâte et 1/2 c. à thé de crème de tartre
tapioca (1 t.)	3/4 t. de tapioca à cuisson rapide

Abréviations

c. à soupe	cuillerée à soupe
c. à thé	cuillerée à thé
chop.	chopine
cl	centilitre
cm	centimètre
dem.	demiard
dl	décilitre
g	gramme
gal.	gallon
kg	kilogramme
l	litre
lb	livre
ml	millilitre
oz	once
pin.	pinte
po	pouce
t.	tasse

Équivalences

une pincée ou un soupçon	1/16 c. à thé
la grosseur d'une noix	1 c. à thé
la grosseur d'un oeuf	3 c. à soupe
60 gouttes	1 c. à thé
2 c. à café	1 c. à thé
2 c. à thé	1 c. à dessert
3 c. à thé	1 c. à soupe
1 c. à thé ronde (produit sec)	2 c. à thé
16 c. à soupe	1 t.
1 t. ronde	1 t. et 1 à 2 c. à soupe
1 t. comble	1 t. et 2 à 3 c. à soupe
1 t. faible	1 t. moins 1 à 2 c. à soupe
1 verre à vin	1/4 t.
2 t.	1 chop. américaine
4 t.	1 pin. américaine
5 t.	1 pin. anglaise
1 dragme fluide	3/4 c. à thé
1 oz fluide	2 c. à soupe

Remarque: Sauf indication contraire, toutes les mesures doivent être prises rases.

CHAPITRE V

LES RECETTES

QUELQUES SUGGESTIONS

Une des façons de faire apprécier le gibier à votre entourage est de préparer un juste mariage lors de la cuisson avec les viandes que vous dégustez tous les jours.

On peut facilement faire cuire un rôti d'orignal avec un rôti de boeuf, du chevreuil avec du veau ou de l'agneau, des faisans ou de la perdrix avec des volailles, du canard domestique avec du canard sauvage.

Un délice: essayez un petit rôti de porc avec du faisan ou de la perdrix!

Tout en surveillant bien le temps de cuisson, vous verrez que la saveur se mélange très bien dans un goût quelquefois exotique... Essayez-les, et vous verrez... Vous recevrez certainement des félicitations.

N.B. Il pourrait être nécessaire de commencer la cuisson de certains gibiers avant celle des autres viandes.

OUI, ÇA SE MANGE!

Nous recevons à l'Institut national des Viandes de nombreux appels téléphoniques pour s'enquérir si le castor, le rat musqué, l'écureuil, la marmotte, le porc-épic, le chat sauvage, le lynx, sont bons à manger? Eh bien, oui ça se mange! Ces animaux faisaient même partie de la nourriture quotidienne de nos «grands-pères trappeurs».

Pour ce qui est du castor ou du rat musqué*, enlever le plus de gras possible et retirer les glandes de senteur (voir fig. p. 17: les huileux et les tondreux). Ces viandes doivent être bien cuites pour enrayer toute possibilité de trichinose. Les méthodes de cuisson sont à peu près les mêmes pour chaque espèce. On peut les faire bouillir une heure et demie à deux heures pour les attendrir avec du sel, des épices, des oignons et des carottes. Lorsque la viande est attendrie, enlevez le surplus de gras qui peut rester sur la carcasse, désossez, puis réchauffez dans un poêlon ou braisez au four à couvert à 175°C, pendant deux heures, en ajoutant du lard salé, des oignons, un peu de bouillon ou du vin sec, du jus de légumes ou de fruits, ou encore du cidre sec.

* Facultatif

Ces viandes peuvent être mangées comme nous le mentionnons plus haut, désossées ou encore complètes. Si on désire les manger seulement bouillies, il faudra augmenter la durée de la cuisson. Il en sera de même si l'on préfère les déguster après les avoir cuites seulement au four.

Il paraît que le porc-épic est délicieux cuit au four dans du papier d'aluminium avec carottes, poivron, oignons, sel et poivre. Comme c'est une viande plus tendre, si on fait bouillir le porc-épic avant de le mettre au four, on ne le laissera qu'environ une heure pour le faire dorer.

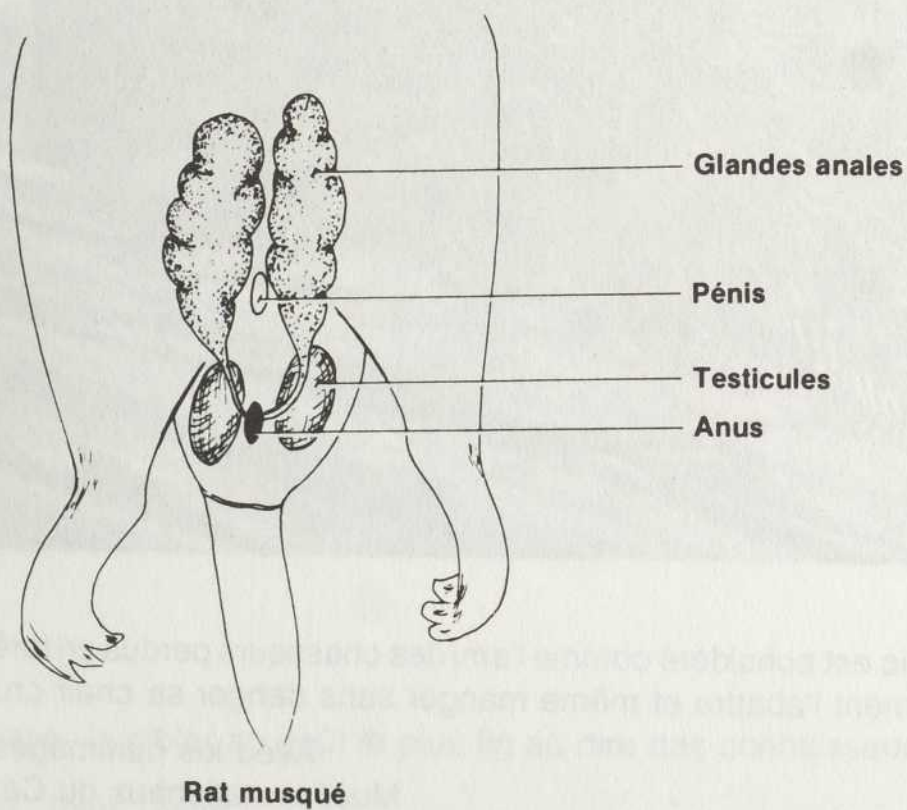
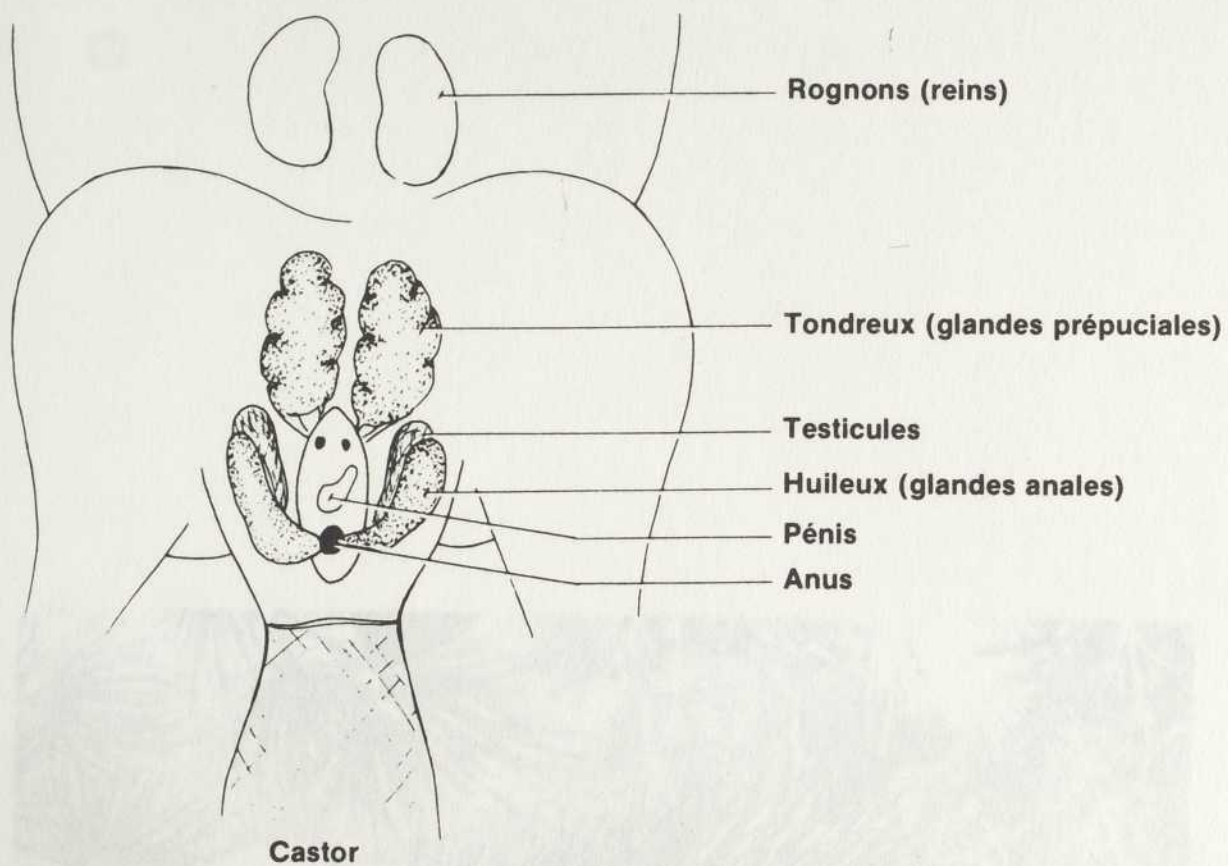
Il est assez difficile de donner un temps de cuisson exact car ces animaux peuvent varier en tendreté.



Le lynx ou loup-cervier

Il ne semble pas rassurant mais, au dire de Paul Provencher, trappeur et auteur, sa chair est excellente et goûte le poulet.

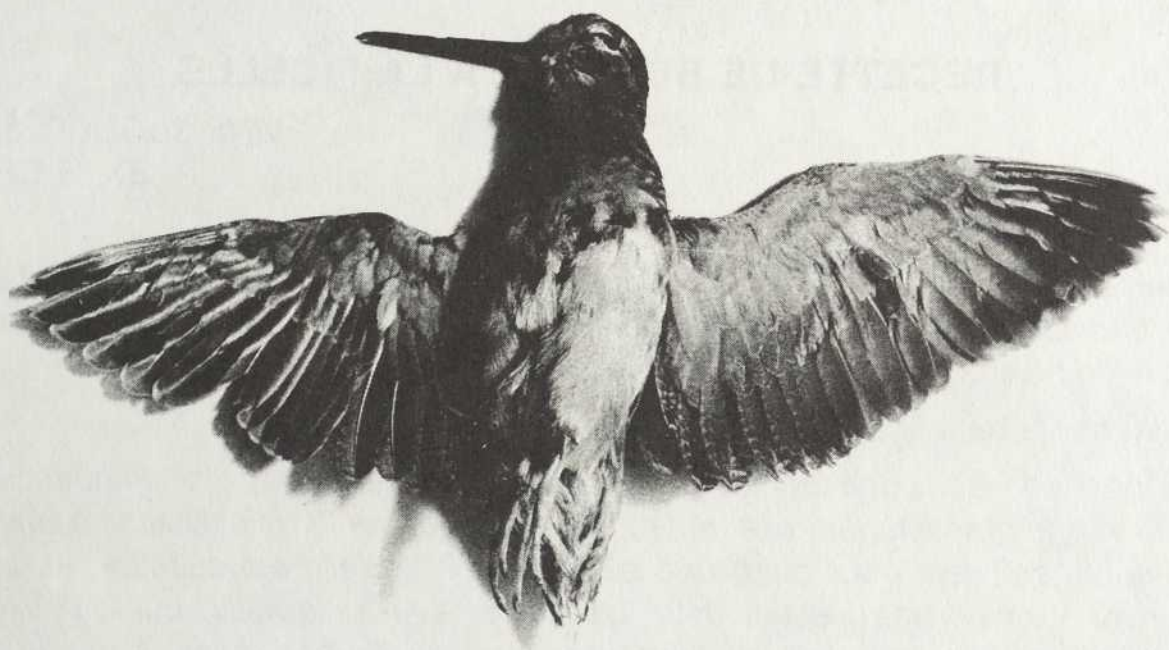
Photo: Luc Dussault





Le porc-épic est considéré comme l'ami des chasseurs perdus en forêt. On peut facilement l'abattre et même manger sans danger sa chair crue.

Avec les hommages des
Musées nationaux du Canada



Bécasse: le gibier au goût le plus fin au dire des connaisseurs.

Photo: John Taylor

LA CUISSON VERTICALE

Connaissez-vous la cuisson à la ficelle? D'une grande simplicité, cette très ancienne méthode de cuisson est pourtant une des meilleures pour le gibier. Pourquoi disons-nous qu'elle est une des meilleures? Parce qu'elle laisse à celui-ci toute la subtilité de sa saveur. En effet, si l'on fait cuire directement sur la braise, l'odeur de la fumée va s'imprégner et modifier le goût. Cuit à côté du feu, cet inconvénient est éliminé. Il vous est très facile d'installer un clou au-dessus de votre foyer ou d'installer un système permettant d'accrocher une corde sur un B.B.Q. Il vous suffit d'attacher le gibier par la tête et de lui faire faire plusieurs tours dans le même sens. La corde se déroulera et se réenroulera toute seule; de temps en temps vous n'avez qu'à la «relancer» un peu.

RECETTE DE BÉCASSE À LA FICELLE

VINS SUGGÉRÉS:
BX, S, CR

Plumer et flamber la bécasse au sterno, disposer autour du cou une tranche de lard salé gras, retenue par un cure-dent. Saler et poivrer. Ajouter un peu de noix de muscade. L'oiseau ne doit pas être vidé.

Attacher la bécasse au bout de la ficelle et faire tourner.

Disposer dessous une rôtie de pain, frottée avec une gousse d'ail. Pendant la cuisson, le gras intérieur et extérieur va dégoutter sur la rôtie. Quinze à vingt minutes suffisent pour cuire une bécasse. Dès qu'elle est cuite, la retirer, l'ouvrir et enlever les intestins. Jeter le gésier et la vésicule biliaire qui se trouve sur le foie. Se servir des intestins pour beurrer d'autres rôties. Après une première hésitation, vous serez surpris de constater que ces rôties constituent un nectar de gastronomie.

Si la perspective des bécasses pas vidées ne vous enchante pas, il est toujours possible d'enlever l'intestin.

Farcir de 2 olives et d'un petit bout de lard salé gras. Le procédé de cuisson reste le même.

N.B. Ne faites pas cuire sur le feu directement mais attendez que les braises soient bien grises.

très
bier.
se à
t sur
é du
au-
une
faire
rou-
peu.

ÉS:
CR

che
u de

nt la
ingt
tirer,
ouve
une
nsti-

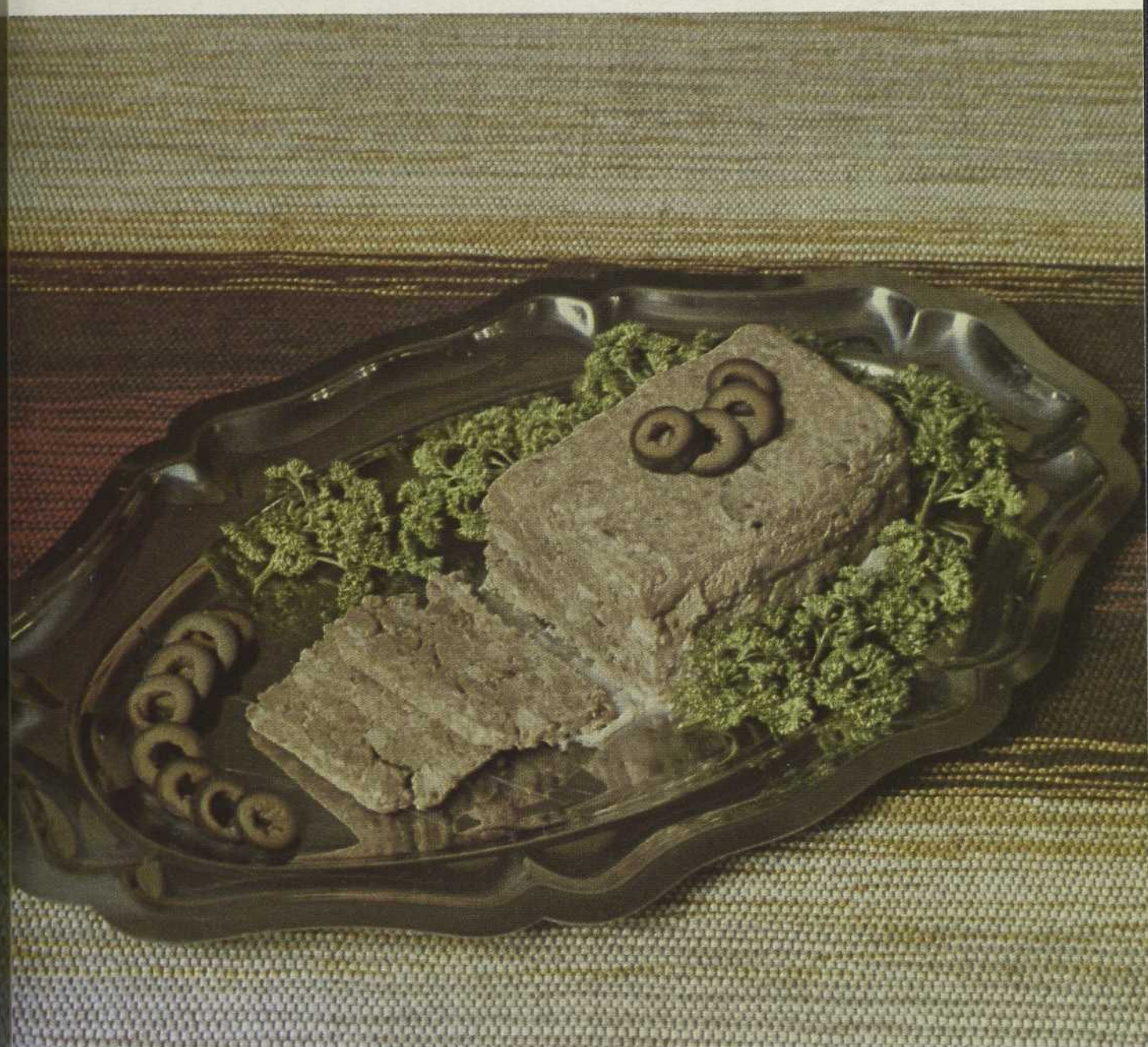
tou-

sson

ises









BÉCASSE AU CIDRE

1 bécasse
 ½ t. de cidre sec
 beurre et huile
 jus de 1 citron
 fumet de bécasse
 ½ t. de demi-glace

REMARQUE IMPORTANTE: Les amateurs ne vident pas la bécasse. Ils se contentent d'enlever le gésier. La bécasse doit être un peu mûrie pour développer l'arôme et le fumet. Elle est considérée, paraît-il, par les connaisseurs en bonne chair, comme le plus savoureux des gibiers de plume. N'oubliez pas que l'excès de faisandage est une erreur gastronomique imposée souvent par le snobisme.

Découper la bécasse à cru comme un poulet. Avec la carcasse et les parures, faire un bouillon (fumet).

Couler et ajouter la demi-glace.

Faire saisir les morceaux de bécasse dans le beurre et l'huile.

Couvrir la poêle et cuire à feu doux 10 minutes.

Retirer les morceaux et garder au chaud dans un plat creux.

Les amateurs sauteront les intestins hachés avant de déglacer avec le cidre.

Ajouter le fumet et la demi-glace.

Couler si nécessaire, réduire à demi.

Ajouter un peu de beurre et le jus de citron.

Servir la sauce bien chaude sur la viande.

SAUCE DEMI-GLACE:

¼ t. de beurre	1 carotte
¼ t. de graisse végétale	1 branche de céleri
½ t. de farine	ail au goût
4 t. de bouillon	1 c. à thé de purée de tomates
1 oignon	(facultatif)

Fondre le gras, ajouter la farine, brunir jusqu'à couleur désirée (roux brun). Brasser continuellement. Ajouter les légumes hachés grossièrement et faire prendre couleur. Ajouter le bouillon, la purée de tomates et l'ail. Cuire lentement. Après 20 minutes de cuisson, couler la sauce et continuer environ ½ heure. Écumer souvent pendant la cuisson.

Soeur Monique Chevrier, c.n.d.

LA BÉCASSE EN CHAUSSON

VINS SUGGÉRÉS:
BX, BG, CR

Prenez trois belles bécasses bien grasses, déposez-les en laissant les filets entiers, puis faites-les dorer légèrement au beurre et mettez-les de côté.

Comme la bécasse est un oiseau qui ne se vide pas, prenez tous les intérieurs, hachez-les finement et mettez-les dans un saladier, ajoutez-y 60 grammes de farce fine de porc et 200 grammes de foie gras frais passé au tamis, une belle truffe coupée en petits dés et un peu de cognac. Travaillez l'ensemble à la spatule, afin de faire un mélange homogène. Prenez ensuite 6 tranches de jambon de Paris, très minces, étalez-les sur la table, prenez vos filets de bécasse, escalopez-les en deux parties, posez sur chaque tranche un filet, puis dessus partagez l'ensemble de votre farce, ainsi que la chair des cuisses, recouvrez avec le deuxième morceau de filet, refermez le tout avec la tranche de jambon.

Prenez une abaisse de feuilletage, abaissez-la à environ 4 millimètres d'épaisseur, divisez-la d'abord en 6 rectangles de 2 centimètres au moins plus large que ce que vous avez à l'intérieur. Faire 6 autres rectangles d'au moins 5 centimètres plus large que les autres. (Ceci pour tenir compte de l'épaisseur.) Mouillez d'eau avec un pinceau le bord de l'abaisse du dessous et posez l'autre dessus en appuyant bien sur les bords, afin que les deux abaisses adhèrent bien ensemble. Pincez bien les bords en forme de chaussons, dorez le dessus au pinceau. (Pour la dorure, il faut un jaune d'oeuf et une cuillerée d'eau.)

N'oubliez surtout pas de faire sur le dessus et au milieu une cheminée avec la pointe d'un couteau.

Cuire 20 minutes environ, en évitant une trop grande coloration. Servir en sortant du four, avec une sauce Périgueux faite avec les carcasses de bécasse pour donner le fumet de gibier.

(6 personnes)

André Bardet

BÉCASSE FARCIE SAINT-EUSTACHE

VINS SUGGÉRÉS:
BL, sec (BG, BX Alsace)

2 bécasses
12 huîtres
½ t. de crème à 35%
3 filets d'anchois
4 tranches de pain grillé (rôties)

FARCE

sel, poivre .
noix de muscade
mie de pain
beurre
2 gousses d'ail
quelques gouttes de cognac

Après l'avoir vidée, assaisonnée et farcie avec des huîtres pochées, cuire la bécasse à four vif, 15 minutes environ.

Sitôt cuit, couper l'oiseau en deux.

Déposer la farce sur des rôties, recouvrir de la ½ bécasse. Garder au chaud.

Dans la lèchefrite de cuisson, ajouter la crème, déglacer, lier aux filets d'anchois. Servir la sauce avec la bécasse.

Pour farcir: mélanger un peu de beurre, de la mie de pain, de l'ail, du sel, du poivre et de la muscade. Pendant la cuisson, faire dégoutter sur une rôtie préalablement arrosée de quelques gouttes de cognac.

(4 personnes)

Michel Prédignac

BÉCASSE RÔTIE

VINS SUGGÉRÉS:

BX, BG, CR, S, IT

Chauffer une lèchefrite peu profonde, non couverte, dans un four à 245°C.

Envelopper l'oiseau avec des tranches de lard salé attachées avec de la corde. Le placer dans la lèchefrite sans couvrir pendant 8 à 15 minutes, selon le degré de cuisson qu'on veut lui donner. Retirer l'oiseau. Garder au chaud.

Ajouter 1/2 tasse d'eau dans la lèchefrite. Laisser mijoter jusqu'à ce que le liquide réduise de moitié. Ajouter 1 c. à soupe de beurre. Chauffer jusqu'à ce qu'il soit fondu. Pour rehausser le goût ajouter quelques grains de genièvre. Saler si nécessaire.

Servir l'oiseau sur canapé (pain rôti) avec la sauce.

Compter une bécasse par personne.

Mme Mary Larrivée

GOURMANDISE DU CHASSEUR

VINS SUGGÉRÉS:

BX, S, IT

- 1 canard
- 3 bécasses
- ¼ t. de graisse
- 2 feuilles de laurier
- 2 c. à soupe d'oignon séché
- 1 c. à soupe de persil séché
- 2 c. à soupe de Bovril
- ¼ c. à thé de poudre d'ail
- ¼ c. à thé de poivre
- ¾ c. à thé de sel
- 2 branches de céleri
- 1 t. de bouillon
- 1 boîte de sauce Manwich de Hunt
- riz

Bien nettoyer et assécher.

Faire revenir les morceaux dans la graisse. Ajouter les autres ingrédients et couvrir la viande d'eau. Faire mijoter 1¼ heure.

Désosser la viande et garder 1 tasse de bouillon. Incorporer celui-ci à la sauce Manwich de Hunt. Faire chauffer et y ajouter les morceaux de viande. Faire mijoter le tout 30 minutes. Servir sur un nid de riz.

Mme Jocelyne Lagacé

BERNACHE AUX PÊCHES

VINS SUGGÉRÉS:
BX, S, IT

- 1 bernache de 2 kg environ
- 1 c. à thé de beurre
- 3 échalotes
- 1 boîte de pêches en conserve
égouttées: conserver le liquide
- ¼ t. de Peach Brandy
- ¼ t. de sauce demi-glace
- ¼ t. de gelée de Corinthe
- sucre à glacer

Chauffer le four à 175°C.

Rôtir la bernache au four environ 1½ à 2 heures.

Dans une poêle, faire fondre le beurre, faire prendre couleur aux échalotes. Ajouter le jus de pêche et le Peach Brandy aux échalotes; réduire de moitié.

Ajouter la demi-glace, la gelée de Corinthe, amener à ébullition.

Retirer du feu et garder au chaud.

Saupoudrer les pêches de sucre à glacer.

Leur faire prendre couleur au grilleur.

Dépecer la bernache, la déposer sur un plat chaud, garnir avec les pêches, verser la sauce dessus.

Soeur Monique Chevrier, c.n.d.

CAILLE À LA BONNE MAMAN

VINS SUGGÉRÉS:
BX, IT, CR, S

Couper en julienne, des carottes, des oignons et du céleri; faire rissoler légèrement au beurre tous ces légumes dans un récipient bien couvert. Rissoler ensuite au beurre les cailles et les placer sur les légumes presque cuits. Ajouter du très bon jus de veau et couvrir de nouveau le récipient. Après dix minutes, servir tel quel.

On peut aussi les servir froides avec des légumes.

*Bon appétit
Michel Montaruli*

CAILLES AUX HERBES

VINS SUGGÉRÉS:

Valpolicella Valpantena Secco 546-C
Château Lanessan 841-I
Château Le Crock 395-B

- 4 cailles
- 4 foies de poulet
- 3 c. à soupe de beurre
- ½ c. à thé de thym
- ½ c. à thé de romarin
- sel
- poivre du moulin
- 2 c. à soupe de beurre fondu
- 4 tranches de bacon

Sauter les foies de poulet dans le beurre. Retirer du feu, ajouter le thym, le romarin, le sel et le poivre.

Farcir les cailles avec les foies, les attacher.

Badigeonner les cailles avec le beurre fondu.

Placer une tranche de bacon sur chaque caille. Cuire à 235° C environ 20 à 30 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites.

Servir chaque caille sur une tranche de pain français grillée, accompagnée de champignons sautés avec de l'ail et des échalotes hachées; des asperges fraîches ou en conserve compléteront chaque assiette.

Marlin Firearms Company

CAILLES VÉRONIQUE

VINS SUGGÉRÉS:
BX, BG, CR, CH-M

4 cailles
16 raisins sans pépins
115 g de beurre
55 ml de bouillon blanc
55 ml de madère
115 g de beurre doux
sel et poivre

Assaisonner les cailles, les mettre à four vif pendant 16 minutes avec du beurre.

Éplucher les raisins et mettre à cuire dans une petite casserole avec le madère pendant 5 minutes.

Retirer les cailles dans un plat de service, déglacer avec le madère des raisins.

Ajouter le bouillon, réduire légèrement, remettre les raisins liés au beurre, couper les cailles en deux, napper et servir avec du riz sauvage au beurre.

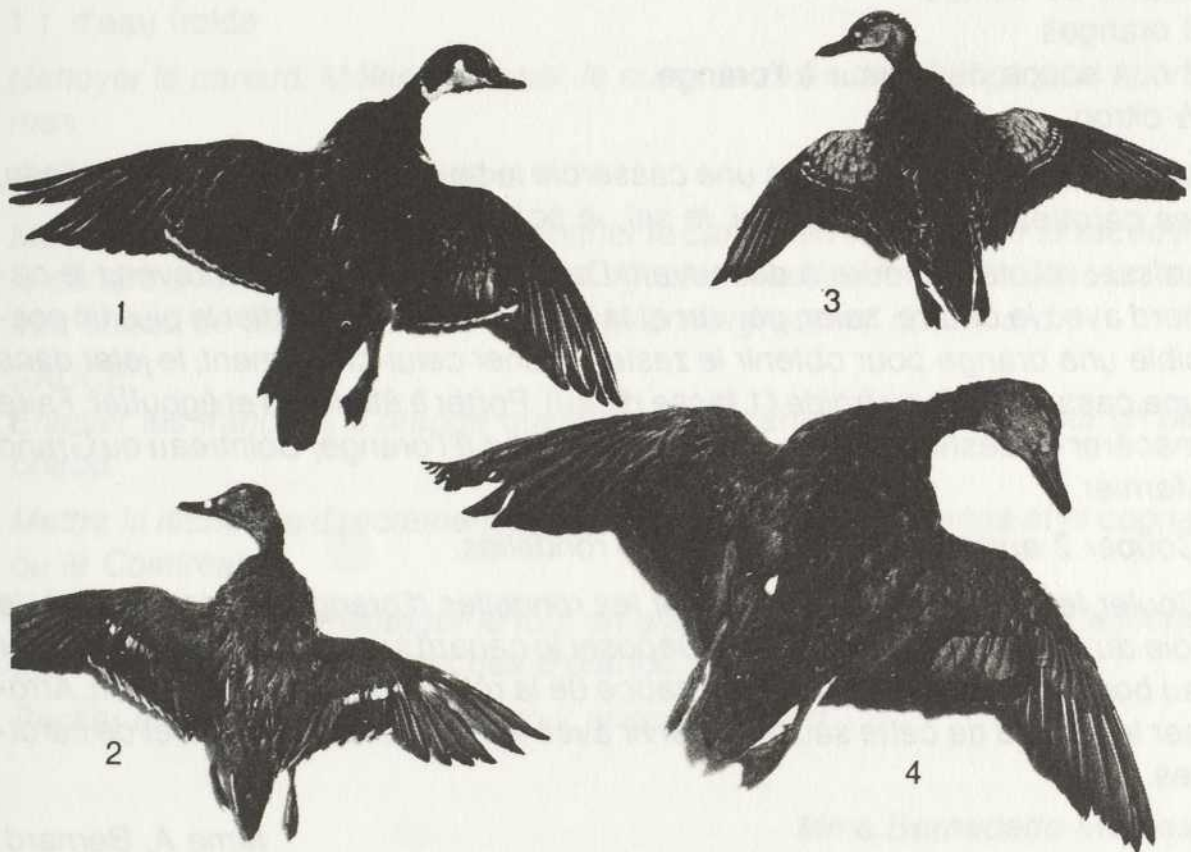
M. Abel Banquet

CAILLE À LA BONNE MAMAN

VINS SUGGÉRÉS:
BX, CR, CH-M

Éplucher les raisins et mettre à cuire dans une petite casserole avec le madère pendant 5 minutes.

Retirer les cailles dans un plat de service, déglacer avec le madère des raisins.



Avec leur petit goût bien particulier, ces oiseaux aquatiques continuent de flatter le palais des chasseurs.

- 1) Branchu ou canard huppé.
- 2) Sarcelle à ailes vertes.
- 3) Sarcelle à ailes bleues.
- 4) Canard noir.

Photo: John Taylor

CANARD À L'ORANGE

VINS SUGGÉRÉS:
BX, CR, S

5 c. à soupe de beurre
5 c. à soupe de farine
3 à 4 t. d'eau
2 carottes en rondelles
1 bouquet garni
sel et poivre
1 os de veau
1 canard
abattis du canard
3 oranges
2 c. à soupe de liqueur à l'orange
½ citron

Mélanger sur feu doux dans une casserole le beurre et la farine. Ajouter l'eau, les carottes, le bouquet garni, le sel, le poivre, les abattis et l'os.

Laisser mijoter 1 heure à découvert. Dans une rôtissoire, faire revenir le canard avec le beurre, saler, poivrer et faire rôtir au four. Éplucher le plus fin possible une orange pour obtenir le zeste. Hacher celui-ci finement, le jeter dans une casserole d'eau froide (1 tasse d'eau). Porter à ébullition et égoutter. Faire macérer ce zeste avec 2 c. à soupe de liqueur à l'orange, Cointreau ou Grand Marnier.

Couper 2 autres oranges en minces rondelles.

Couler le bouillon d'abattis, ajouter les rondelles d'orange, le zeste haché, le foie du canard écrasé en purée. Déposer le canard sur un plat chaud et ajouter au bouillon à l'orange un peu de sauce de la rôtissoire et le jus du citron. Arroser le canard de cette sauce et servir avec les rondelles d'orange et de carottes.

Mme A. Bernard

CANARD À L'ORANGE

VINS SUGGÉRÉS:

BX, CR, S

- 1 canard
- ½ c. à thé de sel
- ½ c. à thé de curry
- zeste d'une orange
- 2 pommes pelées et tranchées
- 3 c. à soupe de beurre mou
- 2 oranges non pelées
- 1 t. de jus d'orange
- ¼ t. de cognac ou Cointreau
- 1 t. d'eau froide

Nettoyer le canard. Mélanger le sel, le curry, le zeste de l'orange et les pommes.

Farcir le canard de ce mélange.

Mettre dans une lèchefrite. Badigeonner le canard avec le beurre et recouvrir le canard avec les tranches d'orange. Ajouter l'eau froide et rôtir dans un four très chaud de 30 minutes à 1 heure selon la grosseur du canard.

SAUCE:

Enlever les tranches d'orange qui sont sur le canard et le placer sur un plat chaud.

Mettre la lèchefrite directement sur le feu, ajouter le jus d'orange et le cognac ou le Cointreau.

Chauffer pour bien mélanger le tout en grattant le fond et le tour de la lèchefrite et en écrasant les tranches d'orange.

Passer dans une saucière et servir avec le canard.

Mme Bernadette Morneau

CANARD À L'ORANGE AU PORTER

VIN SUGGÉRÉ:
S ou PORTER

1 canard
1 t. de porter
2 oranges
1 citron
4 c. à soupe de sucre blanc
2 oranges (zestes seulement)
3 tranches d'orange à pelure cannellée
sel-poivre
½ oignon tranché
½ pomme pelée et tranchée
branches de céleri
gousse d'ail
abattis

Enlever le bout des ailes et le cou du canard. Bien essuyer l'intérieur et l'extérieur avec un linge humide. Frotter la cavité avec un peu de jus de citron, saler, poivrer et y introduire l'oignon, la pomme et quelques branches de céleri coupées en morceaux. Brider le canard.

Piquer la peau à l'aide d'une fourchette et frotter avec une gousse d'ail coupée. Assaisonner de sel et poivre. Mettre au four sur une grille, dans la rôtissoire avec les abattis et cuire à 190°C, 45 minutes par kilogramme. Tourner une fois durant la cuisson. Ôter du feu et garder au chaud.

SAUCE:

Enlever l'excès de gras de la rôtissoire et ajouter le porter. Gratter le fond de la rôtissoire afin de récupérer tout le caramel de la viande. Ajouter le sucre et le jus de citron et d'orange, bien mélanger et réduire de moitié en faisant mijoter. Passer au tamis et assaisonner. Ajouter les zestes d'orange que l'on aura blanchis de la manière suivante: mettre les zestes dans l'eau et bouillir durant 2 à 3 minutes. Passer à l'eau froide et bien égoutter.

Couper le canard en portions et napper de cette sauce.

Servir chaud.

Mlle Réjeanne Roy Moffet

CANARD À LA CHINOISE

VINS SUGGÉRÉS:

BL ½ sec, RO

- 4 c. à thé de sucre
- 1 c. à thé de sel
- 4 c. à thé de miel
- 3 c. à thé de sauce soya
- 3 c. à thé de consommé
- 1 canard d'environ 2 kg
- 4 c. à thé d'eau

Mélanger dans un grand bol, le sucre, le sel, le miel, la sauce soya, et le consommé.

Nettoyer un canard et le laisser tremper dans le mélange de 2 à 12 heures en le retournant occasionnellement.

Le retirer du bol et le placer dans un poêlon en fonte, ajouter l'eau.

Rôtir 1½ heure dans un four chaud.

Retourner de temps à autre; servir sans délai afin de savourer la peau croustillante qui est tout simplement délicieuse.

Mme Lucille Champagne

CANARD À LA FLORIANNE

VINS SUGGÉRÉS:
BX, BG, CR, S

2 canards
450 g de lard frais en cubes
450 g de boeuf en cubes
450 g de veau en cubes
2 poitrines de poulet
huile et beurre
bouillon de boeuf
eau
2 oignons
sel et poivre
5 branches de céleri

Faire bouillir les deux canards et les retirer du feu.

Dorer dans un chaudron en fonte, l'un après l'autre, dans de l'huile et du beurre: le lard, le boeuf, le veau, le poulet et les canards.

Remettre le tout dans le chaudron.

Ajouter du bouillon de boeuf et couvrir le tout d'eau. Ajouter les oignons, le sel et le poivre et faire cuire 2½ heures. Ajouter le céleri.

Servir le bouillon comme entrée.

Avec un bon vin rouge, c'est délicieux.

Mme Florianne Hamel

CANARD SAUVAGE

VINS SUGGÉRÉS:
CR, S, IT

1 canard
1 pomme
eau
sel-poivre
oignons

Bouillir un canard ou une sarcelle dans un peu d'eau. Ajouter une pomme. Bouillir environ 10 minutes. Jeter le bouillon et la pomme. Remettre le canard dans un autre bouillon. Ajouter le sel, le poivre et les oignons et laisser bouillir jusqu'à ce que le tout soit cuit. Rôtir à découvert dans le four en arrosant de bouillon de temps en temps.

On peut y ajouter une pincée de consommé au boeuf en poudre, le goût sera différent.

Mme Léonard Mandeville

CANARD SAUVAGE À LA MACÉDOINE

VINS SUGGÉRÉS:
BX, CR, S

1 canard
115 g de lard salé
1 c. à soupe de farine
2 t. d'eau chaude
1 t. de carottes
1 t. de navet
12 petits oignons
1 feuille de laurier
115 g de champignons

Roussir le canard avec le lard salé coupé en cubes. Faire revenir le canard jusqu'à ce qu'il soit doré.

Ajouter la farine et l'eau chaude. Laisser cuire à petit feu 1/2 heure. Y mettre les carottes et les navets coupés en dés, les oignons, et la feuille de laurier. Laisser cuire jusqu'à tendreté. Ajouter les champignons frais et cuire 1/2 heure.

Mme Léonard Mandeville

CANARD SAUVAGE À LA PAIMPOLAISE

VINS SUGGÉRÉS:
BX, S, CR

1 canard
beurre
sel, poivre
petits oignons
lardons
cidre
mie de pain

Le canard étant plumé, flambé, vidé et bridé, le mettre à rôtir dans une cocotte avec du beurre.

Assaisonner de sel et de poivre. Ajouter quelques petits oignons et lardons.

Pendant la cuisson, arroser et retourner de temps à autre.

Pour servir, recouvrir le canard découpé de mie de pain très rapidement ris-solée au beurre dans une poêle.

Le fond de cuisson sera déglacé avec du cidre et servi à part.

Extrait du livre La vraie cuisine de la Bretagne
Roger Lallemand
Éditions du Quartier Latin
La Rochelle

CANARD SAUVAGE AUX POMMES DE TERRE À LA HANCHOW

(appellation chinoise: Hanchow shee jai opp)

VINS SUGGÉRÉS:
BX, BG

Canards sauvages (environ 3 kg)

On peut utiliser aussi de l'outarde ou de l'oie pour cette recette.

¼ t. d'huile végétale

1 t. d'huile végétale

4 gousses d'ail

¼ t. de haricots rouges en morceaux

2½ c. à soupe de sauce aux fèves brunes

1 c. à soupe de sel

2 poireaux

¼ t. de xéres

1½ l d'eau

2 c. à soupe de sucre

2 étoiles d'anis

un soupçon de poivre

4 c. à soupe de sauce soya légère

1 kg de pommes de terre

2 c. à soupe de fécule de maïs

(diluée dans 2 c. à soupe d'eau)

Dans un poêlon très chaud, ajouter ¼ t. d'huile. Y brunir le canard en le tournant constamment.

Dans un autre poêlon, chauffé au préalable, mettre 1 c. à soupe d'huile, l'ail, les haricots rouges, la sauce aux fèves brunes et le sel. Bien mélanger le tout puis ajouter les poireaux, le xéres, l'eau, le sucre, les étoiles d'anis, le poivre et la sauce soya. Brasser pour mêler le tout.

杭
州
豉
汁
鴨

Farcir le canard avec une partie de ce mélange en s'assurant qu'une des 2 étoiles d'anis est à l'intérieur. Brider le canard.

Amener le reste du mélange à ébullition. Y ajouter le canard et les pommes de terre. Baisser le feu et laisser mijoter pendant 20 minutes de chaque côté du canard. Arroser avec le jus occasionnellement.

Quand le canard est cuit, l'enlever et le laisser refroidir.

Couper en bouchées.

Mettre la préparation coulée et les pommes de terre dans le fond de l'assiette et les bouchées de canard sur le dessus.

On épaissit la sauce avec la fécule de maïs et on la verse sur le canard.

On a l'habitude de faire un lit de laitue au fond de l'assiette avant d'y mettre la garniture et le canard. Décorer le tout d'un peu de persil chinois.

N.B. Si le volatile est coupé en deux, réduire de moitié le temps de cuisson.

Tous les ingrédients de cette recette sont disponibles dans le Quartier chinois.

Restaurant HANCHOW
10236 Lajeunesse
Montréal

杭
州
豉
汁
鴨

CANARD FARCI À LA BELLE OTERO

VINS SUGGÉRÉS:

BX, BG, CR, S

huile
115 g de lardons
1 canard
2 c. à soupe de mie de pain
cognac
225 g de veau
115 g de porc haché
1 c. à soupe de persil
1 c. à soupe d'estragon
sel-poivre
30 g de truffes
purée de marrons
gelée de groseille

Dans une casserole avec un peu d'huile, faire revenir les lardons coupés en dés. Ajouter le canard et dès qu'il est bien doré, le retirer de la casserole.

Entre temps, pour préparer la farce, piler au mortier la mie de pain préalablement trempée dans le cognac, le veau et le porc haché, le persil, l'estragon, le sel, le poivre et les truffes coupées en morceaux.

Remplir le canard de cette farce. L'entourer d'une barde de lard ou bacon, le ficeler et le mettre dans la casserole.

Couvrir et mettre au four pendant 1 heure.

Le servir avec son jus de cuisson déglacé au madère et avec une purée de marrons et gelée de groseille.

Carmelo Maglia

CANARD GRILLÉ (B.B.Q.)

VINS SUGGÉRÉS :

Brouilly Pisse-Vieille 975

Bosca, Barbera D'Asti 636-D

Villa Clauss 631-F

2 canards sauvages de 1,35 kg
115 g de beurre fondu
½ t. de ketchup (sauce piquante)
1 c. à soupe de sucre
1½ c. à soupe de jus de citron
1 c. à soupe de sauce Worcestershire
poivre du moulin
1 c. à thé de sel
1 gousse d'ail pressée
1 oignon haché
½ c. à thé de Tabasco

Couper les canards en deux et les aplatir avec un couperet. Mélanger tous les autres ingrédients et cuire 5 minutes.

Mettre les morceaux de canard, la peau sur le dessus, sur une grille déposée dans une rôtissoire basse.

Arroser avec la sauce. Cuire à four très chaud, environ 1 heure.

Arroser toutes les 10 minutes. Retourner les morceaux. Continuer la cuisson environ 1 heure en arrosant régulièrement avec la sauce.

Servir avec une salade verte, du pain croûté et un bon vin.

Marlin Firearms Company

CANARD SAUVAGE RÔTI

VINS SUGGÉRÉS:
BX, CR, S

canards
1 gros oignon
1 pomme
carottes et céleri
sel, poivre
lard

Faire bouillir les canards 20 minutes, avec l'oignon et la pomme. Retirer de l'eau, éponger les canards.

Saler et poivrer. Barder avec du lard frais, mettre dans un plat allant au four pour 1 heure avec l'oignon. Couvrir. Ajouter carottes et céleri en cubes, cuire encore 1/2 heure sans couvercle.

Enlever les canards, les mettre au chaud et faire diminuer le bouillon jusqu'à consistance de sauce. Servir avec pommes de terre au four ou riz blanc.

C'est délicieux.

Mme Florianne Hamel

CANARD SAUVAGE RÔTI

VINS SUGGÉRÉS:
BX, CR, S

4 canards sauvages
1 c. à thé de sel
4 branches de céleri
2 oignons
1 pomme
1 orange
¼ t. de beurre mou
1/8 c. à thé de poivre
8 tranches de bacon
farine

Laver et assécher les canards éviscérés.

Frotter les cavités avec du sel.

Couper le céleri en bouts de 5 centimètres.

Peler et couper les oignons en deux, l'orange et la pomme en quatre. Enlever le coeur.

Placer dans les cavités une partie égale de ces ingrédients.

Pré-chauffer le four à 175° C. Placer les canards dans une rôtissoire peu profonde.

Enrober les poitrines et les cuisses de beurre mou. Saupoudrer de farine.

Placer deux tranches de bacon sur la poitrine et les cuisses de chaque canard.

Couvrir d'une feuille d'aluminium.

Rôtir 1½ heure. Enlever l'aluminium et cuire ½ heure de plus.

Mme Honoréus Prévost

RÔTI DE CANARD SAUVAGE

VINS SUGGÉRÉS:
CR, S

canards sauvages
foie des canards
sel
tranches d'orange épluchées
et épépinées

Nettoyer les canards. Les faire flamber, prendre leur foie et en frotter la chair. Mettre à l'intérieur un peu de sel et secouer afin que le sel pénètre partout. Mettre au four, arroser avec bouillon et jus de la viande. Lorsque cuit, servir sur un plat entouré de tranches d'orange.

Mme J. Lachapelle

CANARD RÔTI AUX CERISES

VINS SUGGÉRÉS:
Sauvignon 958-C
Morgon «Les Micouds» 956-I
Henkell Trocken 588-S

1 canard
1 boîte de cerises rouges avec le jus (dénoyautées)
sel et poivre
½ c. à thé de clou
½ c. à thé de cannelle
½ c. à thé de muscade
2 c. à thé de moutarde sèche
1 c. à soupe de farine
oignon
lard salé

Égoutter les cerises et garder le jus. Couper le canard en morceaux. Rouler chaque morceau dans le mélange de clou, cannelle, muscade, moutarde sèche et farine. Placer les morceaux de canard dans un poêlon de fonte avec une tasse de jus de cerise, l'oignon tranché, 2 tranches minces de lard mises sur les morceaux de canard.

Cuire dans le four à 235° C de ½ à ¾ d'heure en arrosant 3 ou 4 fois. Le canard doit toujours cuire à couvert, dans un four chaud.

Soeur Monique Chevrier, c.n.d.

CANARD RÔTI AUX POMMES

VIN: À venir

4 poitrines de canard sauvage
sel
poivre du moulin
3 à 4 pommes en tranches
1/3 t. de noix de Grenoble
1 c. à thé de cannelle
1 c. à thé de muscade
3/4 t. de vinaigre de vin chaud
1/4 t. de sucre
3 c. à soupe d'huile d'olive

SAUCE

1 t. de bouillon de poulet
1/4 t. d'échalotes hachées
1 feuille de laurier
poivre du moulin
1 pincée de muscade

Couper quatre morceaux de papier aluminium assez grands pour chaque poitrine de canard.

Placer sur une plaque allant au four.

Saler et poivrer les poitrines de canards.

Faire la farce. Mélanger les pommes, les noix, la cannelle et la muscade.

Déposer une partie de la farce sur chaque papier aluminium. Recouvrir avec une poitrine de canard, la peau sur le dessus. Arroser avec le mélange de vinaigre chaud, de sucre et d'huile.

Cuire à 220°C, environ 30 minutes. Arroser de nouveau avec le reste du mélange de vinaigre.

Pendant ce temps, préparer la sauce. Dans une petite casserole, déposer tous les ingrédients. Cuire 10 minutes. Couler et servir avec le canard.

Servir avec de la saucisse et des bâtons de pain salés.

Marlin Firearms Company

CANARD RÔTI DE QUÉBEC

VINS SUGGÉRÉS:
BX, CR, S

1 canard
3 pommes de grosseur moyenne
1 t. de jus de pomme
½ c. à thé de sel
¼ c. à thé de poivre
¼ c. à thé de clou
¼ c. à thé de cannelle
¼ c. à thé de muscade
¼ c. à thé de moutarde sèche
1 oignon tranché
lard salé

Peler et couper en quatre, les pommes. Rouler chaque morceau dans le mélange de sel, poivre, clou, cannelle, muscade et moutarde sèche. Farcir le canard avec les pommes préparées, le placer dans un poêlon de fonte avec le jus de pomme et l'oignon tranché, et mettre 2 tranches minces de lard salé sur la poitrine.

Cuire dans le four à 235°C de ½ à ¾ d'heure en arrosant 3 ou 4 fois.

Le canard doit toujours cuire à couvert, dans un four chaud.

La sauce se fait de la même manière que la sauce du poulet.

Mme Lucille Champagne

CIVET DE CANARD

VINS SUGGÉRÉS:

Grand bourgogne ou
bordeaux rouge, CH-M

2 canards sauvages
170 g de petits oignons
225 g de champignons
2 échalotes
½ bouteille de bourgogne rouge
250 ml de crème à 35%

Découper les canards puis faire revenir les morceaux vivement dans du beurre et un peu d'huile; dès que les morceaux sont dorés, ajouter les petits oignons et les champignons en quartier.

Couvrir et finir la cuisson au four (environ 45 minutes). Dresser les morceaux dans une cocotte de service.

Dans le fond de cuisson, ajouter les échalotes hachées et le vin. Laisser réduire de moitié, ajouter la crème, rectifier l'assaisonnement, lier légèrement avec un peu de fécule et napper les morceaux. Saupoudrer de persil haché et servir très chaud.

(6 personnes)

André Bardet

CIVET DE CANARD*VINS SUGGÉRÉS:*

Barolo 546-D

Sancerre (blanc) 875-E

3 canards ou une outarde ou une oie
1/3 t. de graisse et 1/3 t. de beurre
450 g de champignons
450 g de petits oignons (ou gros oignons en morceaux)
6 échalotes
2 t. de bouillon ou de vin blanc ou rouge sec
1 t. de crème à 35%
persil haché

Dans une sauteuse, faire fondre le beurre et la graisse. Couper les canards en morceaux et les faire dorer de tous les côtés.

Les retirer de la sauteuse.

Dans le fond de cuisson, faire revenir les petits oignons et les champignons. Remettre les morceaux de canard, saler et poivrer. Couvrir la sauteuse et cuire à four chaud, environ 1 heure.

Quand la viande est bien cuite, la retirer et la déposer dans un plat de service. Garder au chaud.

Dans le fond de cuisson, faire revenir les échalotes, ajouter le vin ou le bouillon, réduire de moitié, lier à la crème. Bouillir 2 minutes. Vérifier l'assaisonnement.

Verser sur les canards et les légumes. Saupoudrer de persil.

Soeur Monique Chevrier, c.n.d.

TERRINE DE CANARD EN GELÉE

VINS SUGGÉRÉS:
BX, CR, S

1 canard
sel, poivre
1 cuillerée de cognac

FARCE

225 g de chair de volaille
115 g de veau
115 g de porc
225 g de lard salé doux
2 oeufs entiers
sel, poivre
1/3 t. de cognac

Désosser le canard.

Assaisonner l'intérieur de sel et poivre et arroser de cognac.

Remplir de la farce.

FARCE:

Hacher la volaille, le veau, le porc et le lard 2 fois.

Ajouter le reste des ingrédients.

Bien mélanger, si possible au mélangeur électrique, car la préparation est alors plus homogène.

Déposer le canard dans une terrine ou un plat rectangulaire en pyrex.

Arroser d'un peu de cognac.

Couvrir d'une barde de lard.

Cuire à découvert au bain-marie (le plat déposé dans une lèchefrite d'eau) au four à 160°C, environ 1 heure.

Après la cuisson, remplir la terrine de gelée de viande bien assaisonnée (1 t. de consommé de volaille ou de gibier avec 1 c. à soupe de gélatine par tasse de consommé). Verser cette gelée bouillante sur le pâté. Laisser refroidir jusqu'au lendemain.

Dégraissier avant de servir.

Soeur Monique Chevrier, c.n.d.

SARCELLE

VINS SUGGÉRÉS:
S, BX, IT

1 sarcelle
1 gros morceau de beurre
échalotes
persil haché
sel, poivre, muscade
1 c. à soupe de farine
1 verre de vin blanc
1 citron

Découper la sarcelle en morceaux et mettre dans une casserole avec le beurre, les échalotes et le persil haché.

Assaisonner de sel, poivre et muscade râpée et faire dorer sur feu vif.

Saupoudrer de farine. Mouiller avec le vin blanc.

Amener au point d'ébullition quelques minutes. Retirer du feu. Presser tout le jus du citron et servir.

Mme Blanche Laguë

Servez du «Bièvre» à vos invités! Ils en mangeront en se demandant ce qu'ils dégustent; ils oublieront certains préjugés sur un gibier de chez nous. «Bièvre» est un vieux mot français qui désigne le castor.



Avec les hommages du
ministère du Loisir, de la Chasse et de la Pêche.

«Du lac Conor près de la rivière au lièvre entre le parc de La Vérendrye et le parc du Mont-Tremblant, Mme Yolande Simard-Perrault nous fait parvenir des commentaires fort à point sur le castor.»

À propos du castor et de son écologie culinaire:

Si jamais l'occasion vous est offerte d'avoir la chair d'un castor, de grâce, ne plissez pas le nez, car vous tombez, d'innocence, dans le panneau d'un pauvre anglicisme.

Lorsque vous étiez enfant, sans libre arbitre, vous avez peut-être eu l'occasion d'ingurgiter contre votre gré, de l'huile de «castor» qui n'était rien d'autre que de l'huile extraite des «castor beans» lesquelles sont les fruits de la plante nommée ricin, donc rien à voir avec l'animal qui nous sert d'emblème.

La nourriture du castor constituée uniquement de végétaux, donne une viande rouge, un peu semblable à la chair du canard noir.

Lorsque l'animal a été bien dépouillé de sa peau, de ses glandes, viscères et organes, il ne reste que de la chair comestible recouverte de gras qu'il ne faut pas enlever, et j'inclus la tête qui vaut bien des fois celle d'un porc. La cervelle, la langue et les bajoues sont autant de mets différents et savoureux.

Le train avant du castor jeune ou vieux est la partie dont les fibres sont les plus fines.

L'arrière, avec ses muscles longitudinaux le long de la colonne vertébrale et les cuisseaux possèdent des fibres un peu plus longues mais le goût en est le même, délicieux.

La queue, délice des Indiens, peut être le nôtre aussi, si l'on se donne la peine de la bien apprêter et d'y goûter. Un Indien Montagnais me disait la semaine dernière: «Quand tu reviens de ta ligne de trappe avec un ou deux castors, c'est la première chose que tu manges, la queue. En entrant dans le camp, tu la jettes sur le poêle bien chaud pour que la peau éclate puis tu la fais frire dans la poêle.» *Çà c'est à la manière de J.P. Moreau de Birsimis.*

Lorsque j'ai eu pour la première fois à faire face à une queue de castor que l'on m'a apportée à Montréal, en ville, j'ai retourné la question comme la queue pour me souvenir que le vieux trappeur que j'avais eu l'occasion de visiter dans son camp n'avait qu'une «truie» (poêle très amoureux fait à même un baril de métal auquel on pose des pattes rudimentaires et pouvant se transporter sur le dos, d'un portage à l'autre), un peu de gros sel et toute l'eau du lac qu'il dominait de son anse.

J'ai donc fait bouillir de l'eau à laquelle j'ai ajouté mes meilleures épices (à défaut de myrica, d'ail sauvage et de racine de savoyane) et un bouquet garni pour un court bouillon bien classique. Sans la peler je la laissai bouillir jusqu'à ce qu'il se fasse des bulles entre la chair et la peau et que, piquant délicatement dans la partie la plus forte sur les côtés, je sente la tendreté de la pièce en question.

Déposée telle quelle dans le grand plat de service blanc à épis de blé de grand-mère, avec quelques feuilles de cresson, des tranches de citron et une petite tomate placée comme une goutte de sang à l'endroit où le couteau l'a séparée du tronc, je l'apporte sur la table et mon époux commence le dépeçage.

Le spectacle et les saveurs allaient de pair. On aurait cru qu'un animateur professionnel venait de se mettre à table. Il ne s'agissait encore que d'un bel éclat comme peuvent en faire les queues de castor sur nos lacs.

Pour dépecer il faut, d'un beau geste, faire une incision sur la peau au niveau des vertèbres qui sont en enfilade, comme des perles indiennes, jusqu'à l'extrémité de la queue; puis rabattre la peau et détacher petit à petit le long des vertèbres, cette matière grise, très riche en saveur et valeurs nutritives. Servir accompagnée d'une sauce chaude au pimbina (viorne pauciflore) légèrement relevée au citron.

Accompagner d'un vin rouge capiteux, bien chambré ou peut-être même d'un cidre bien sec, frappé, et le coup de la queue est joué. Vos invités en reparleront lorsqu'ils auront le goût du Québec.

Pour cuire l'une ou l'autre des parties du corps du castor y compris la tête, vous faites d'abord jeter un premier bouillon de 15 minutes dans l'eau bouillante salée qui recouvre la pièce de viande. Puis vous jetez cette eau et nettoyez la marmite à fond. Vous recommencez pour un bouillon semblable de 10 minutes, lavez à nouveau la marmite puis un troisième de 5 minutes.

La pièce attendrie est maintenant prête à aller au four à 175°C pendant un temps qui variera selon la grosseur et vos goûts.

Si le gras de l'animal a été enlevé, vous aurez à ajouter du beurre. L'idéal est que l'animal n'ait pas été dépouillé de son gras naturel pour une saveur authentique et délicieuse.

Servir avec sauce de votre choix aux champignons sauvages si par hasard vous êtes mycologue amateur, accompagner de riz sauvage et de fougères ou de têtes de violon (ptérétide noduleuse) que vous trouverez parfois congelées sur le marché sous le nom de «Fiddle heads»; vous pouvez faire provision de ce délicieux légume vert au printemps lorsqu'il est si agréable de courir les bois ou plutôt les bords de ruisseaux humides et sablonneux.

Avec une salade d'oseille et betteraves ou pissenlits, selon la saison, avec vinaigrette aux fines herbes.

Et pour dessert, une tartelette de fruits sauvages tels plaquebières de Sept-Îles ou chicoutés de la Basse Côte-Nord, ou graines rouges ou framboises.

Et le tour est joué.



Avec les hommages des
Musées nationaux du Canada.

CASTOR À LA SAUCE BARBECUE

VINS SUGGÉRÉS:
BG, CR, S, IT

Bien dégraisser le castor. Le couper en morceaux. Le laisser tremper dans de l'eau additionnée de 2 c. à soupe combles de sel pendant 3 ou 4 heures.

Dans un grand chaudron, mettre le castor, le couvrir d'eau et d'une c. à soupe de sel. Mijoter à couvert pendant 1 heure. L'enlever du chaudron et rincer la viande. Placer dans une rôtissoire et recouvrir de sauce B.B.Q. (recette ci-dessous). Cuire à couvert dans un four modéré pendant 3 heures. Tourner toutes les demi-heures.

SAUCE B.B.Q.

- 3 c. à soupe de beurre fondu
- 1 oignon moyen, haché
- 1 c. à thé de sel
- ¼ c. à thé de sel d'ail
- ¼ c. à thé de paprika
- ¼ c. à thé de sauce «hot pepper»
- ¼ c. à thé de moutarde sèche
- ¼ t. de ketchup
- 3 c. à soupe de sauce Worcestershire
- 3 c. à soupe de vinaigre de cidre
- 1 c. à soupe de persil séché
- 1/8 de c. à thé de thym
- ¼ c. à thé de marjolaine

Mélanger les 10 premiers ingrédients et les verser sur la viande.

Sur le dessus, parsemer le persil séché, le thym et la marjolaine.

*Extrait du livre Wild Game Cookbook
Remington Sportsmen's Library*

CASTOR BRAISÉ AU FOUR

VINS SUGGÉRÉS:

CR, BG, S, IT

1 castor
eau froide
bicarbonate de soude
sel
4 ou 5 tranches minces de lard maigre, frais
½ t. de bouillon ou d'eau
4 carottes en dés
4 branches de céleri tranchées
4 oignons tranchés
sel et poivre

Apprêter le castor en enlevant soigneusement toute trace de graisse ainsi que les glandes. Mettre la viande dans une marmite et la couvrir d'eau froide à laquelle on aura ajouté du bicarbonate de soude. Compter ¼ de c. à thé de bicarbonate pour chaque tasse d'eau. Couvrir la marmite et chauffer jusqu'au point d'ébullition. Diminuer la chaleur et laisser mijoter pendant 15 minutes.

Égoutter la viande et la placer dans une rôtissoire. Saupoudrer la viande de sel et la couvrir des tranches de lard.

Ajouter le bouillon; couvrir la rôtissoire et cuire à four assez chaud pendant 2½ heures. Ajouter du bouillon dans la rôtissoire au cours de la cuisson afin de braiser le castor.

Ajouter les carottes, le céleri et les oignons en les répartissant autour de la viande. Saler et poivrer les légumes et ajouter du bouillon, s'il y a lieu. Couvrir la rôtissoire et continuer la cuisson jusqu'à ce que la viande soit assez tendre pour se détacher des os. Il est important de toujours garder un peu de bouillon dans le fond de la rôtissoire.

Dresser la viande dans un plat chaud; passer la sauce et la mettre dans une saucière. Disposer les légumes autour de la viande.

Note: Si on le préfère, on peut mettre le castor à tremper pendant une nuit dans de l'eau froide à laquelle on ajoutera du vinaigre, dans les proportions de ¼ de tasse de vinaigre pour 5 tasses d'eau froide. Dans ce cas, on ne fait pas bouillir le castor dans l'eau et le bicarbonate de soude.

Mme Germaine Gloutnez

CASTOR EN RAGOÛT

VINS SUGGÉRÉS:
BG, CR, S

1 castor bien dégraissé
½ t. de farine
2 c. à thé de moutarde
2 tranches de lard salé
3 pommes de terre
1 litre d'eau bouillante

BOULES DE PÂTE (à volonté)

1 t. de farine
2 c. à thé de beurre
2 c. à thé de poudre à pâte
¼ c. à thé de sel
poivre
persil haché
1/3 t. de bouillon

Dorer le lard, mélanger la farine, la moutarde, le sel et le poivre, enfariner le castor, bien faire dorer.

Verser l'eau bouillante. Partir à feu vif et ensuite laisser mijoter durant 2 ou 3 heures.

Retirer les os. Ajouter les pommes de terre et faire cuire durant 20 minutes. Vérifier l'assaisonnement et retirer 1/3 de tasse de bouillon.

BOULES DE PÂTE:

Défaire les ingrédients avec le coupe-pâte ou la fourchette. Verser le bouillon refroidi.

Déposer par boules dans le ragoût, couvrir, cuire 8 à 10 minutes.

Servir chaud.

Soeur Gertrude Boisseau

CASTOR FRIT AUX OIGNONS

VINS SUGGÉRÉS:
BG, CR, S, IT

1 castor
3 feuilles de laurier
4 clous de girofle
farine assaisonnée
beurre
gras de bacon
oignons

Peler et dégraisser le castor puis le laisser tremper toute la nuit dans de l'eau salée.

Couper en portions et bouillir 30 minutes dans de l'eau claire avec les feuilles de laurier et les clous de girofle.

Assécher la viande et enfariner. Frire dans une quantité égale de beurre et de gras de bacon. Lorsque la viande est brunie, ajouter les oignons qui ont été frits séparément.

Servir avec du maïs en épi au beurre ou du maïs en grains.

(5 personnes)

Extrait du livre Wild Game Cookbook
Remington Sportsmen's Library

JEUNE CASTOR MARINÉ

VINS SUGGÉRÉS:
BG, S

MARINADE POUR LA VIANDE

½ à 1 bouteille de vin rouge
¼ t. de vinaigre de vin
1 feuille de laurier
1 c. à thé d'origan
½ c. à thé de thym
1 oignon tranché mince
1 gousse d'ail émincée

FARCE

340 g de veau haché
115 g de porc haché

MARINADE POUR LA FARCE

1 t. de vin rouge
1 c. à soupe de vinaigre de vin
1 petite feuille de laurier
¼ c. à thé d'origan
1 pincée de thym
1 petit oignon tranché mince
1 petite gousse d'ail émincée

Dégraisser et essuyer le castor.

Mariner durant 12 heures.

Mariner la farce de la même façon.

Tourner de chaque côté dans la marinade assez fréquemment. Jeter la marinade.

Farcir le castor. Cuire dans une lèchefrite, recouverte d'un papier d'aluminium non hermétique, dans un four à 235°C pendant ½ heure. Vider le gras. Réduire le four à 175°C et cuire pendant 2 heures.

Servir avec une demi-glace au vin rouge.

Mme Céline Dion

Recette de demi-glace au vin: page 21



Tout se mange, même la corneille.

Photo: John Taylor

SALMIS DE CORNEILLE

VINS SUGGÉRÉS:
BX, BG, CR, S

2 corneilles

FARCE

2 carottes hachées

1 oignon haché

225 g de chair à saucisse ou

225 g de porc haché

safran

2 t. de vin rouge

1 t. d'eau

sel, poivre

Faire rôtir les oiseaux à feu vif.

Pendant ce temps, faire revenir les carottes et l'oignon avec la chair à saucisse ou le porc.

Couper les corneilles en deux, sur le sens de la longueur.

Les déposer sur la farce, dans une cocotte.

Saler et poivrer au goût. Ajouter, si désiré, un peu de safran.

Mouiller avec le vin rouge et l'eau.

Cuire environ 2 heures à feu doux.

La cuisson peut varier selon l'âge des corneilles.

Mme Michel Prédignac

DINDE SAUVAGE AUX POMMES ÉPICÉES

VINS SUGGÉRÉS:

Gigondas 882-C

Merlot 635-A

1 dinde de 4,5 kg
sel
poivre du moulin
1 c. à thé de romarin
1 t. de céleri en dés
½ t. de panais en dés
½ t. de navet en dés
½ t. de carottes en dés
1 t. d'oignons hachés
2 t. de bouillon de poulet
8 pommes épicées

Nettoyer et éponger la dinde. Assaisonner l'intérieur avec le sel, le poivre et le romarin.

Attacher la dinde et la déposer dans une rôtissoire. Ajouter le céleri, le panais, le navet, les carottes, les oignons et le bouillon. Couvrir et cuire à four assez chaud, pendant 2½ à 3 heures.

Retirer la dinde de la casserole. La déposer sur un plat de service. Garnir avec des pommes épicées. Couler la sauce, ajouter un peu de bouillon si nécessaire.

Servir avec une salade verte.

Marlin Firearms Company

DINDE SAUVAGE DÉLICIEUSE

VINS SUGGÉRÉS:
BX, S

Une dinde sauvage de 6,8 kg

bacon

sel et poivre

1 t. d'oignons hachés

2 t. de céleri haché

1½ t. de vin blanc

1 carré de coton à fromage d'environ 40 cm

Nettoyer et sécher la dinde.

Badigeonner avec du gras de bacon, saler et poivrer.

Mélanger l'oignon, le céleri et 1 tasse de vin blanc. Farcir l'oiseau de ce mélange.

Utiliser une lèchefrite. Plonger le coton à fromage dans le gras de bacon et le poser sur la dinde.

Rôtir au four (150° C) pendant 3 heures en arrosant souvent avec le jus et le reste du vin.

Si la dinde diffère de poids avec celle de la recette, allouer 40 à 50 minutes par kilogramme.

Avant de servir, enlever la farce.

(8 à 10 personnes)

*Extrait du livre Wild Game Cookbook
Remington Sportsmen's Library*

DINDE SAUVAGE RÔTIE

VINS SUGGÉRÉS:
BX, CR, S, IT

1 dinde sauvage d'environ 5 kg
sel et poivre
1 oignon haché
450 g de saucisses de porc
6 t. de panure de pain
¼ c. à thé de poivre
2 c. à thé de sel
3 c. à soupe de persil haché
bacon ou gras de bacon fondu

Saler et poivrer la dinde à l'intérieur et à l'extérieur. Allouer 40 à 50 minutes par kilogramme pour la cuisson.

Cuire les oignons avec la saucisse pendant 5 minutes. Ajouter le reste des ingrédients excepté le bacon.

Ajouter un peu d'eau si le mélange est trop sec.

Farcir l'oiseau avec le mélange à saucisse, le placer dans une lèchefrite non couverte et rôtir pendant la moitié du temps requis pour la cuisson.

Mettre des tranches de bacon sur la poitrine ou recouvrir d'un coton saucé dans le gras du bacon. Continuer la cuisson. Si on a utilisé du coton, l'enlever un peu avant la fin de la cuisson pour que la dinde soit bien dorée. S'assurer qu'elle est à point en insérant une fourchette dans la cuisse et dans la partie épaisse de la poitrine; si la fourchette pénètre facilement et que le jus qui s'écoule n'est pas rouge, la dinde est cuite.

(6 à 8 personnes)

*Extrait du livre Wild Game Cookbook
Remington Sportsmen's Library*



ÉCUREUIL AUX CHAMPIGNONS

VINS SUGGÉRÉS:

Pouilly Fumé 975-E

Casal Thaulero, Trebbiano d'Abruzzo 636

Châteauneuf-du-Pape, Domaine De Husson 967-E

1 écureuil préparé et coupé en morceaux

1/3 t. de farine

1 c. à thé de sel

¼ c. à thé de poivre

6 tranches de bacon en dés

1 gousse d'ail

1 c. à thé de thym

1 c. à soupe de pâte de tomates

2 t. de bouillon de poulet

1 t. de champignons sautés au beurre

Passer les morceaux d'écureuil dans la farine, saler et poivrer.

Dans une poêle, faire dorer les dés de bacon. Retirer le bacon doré et faire sauter les morceaux d'écureuil. Ajouter l'ail, le thym, la pâte de tomates et le bouillon de poulet. Couvrir et cuire environ 1 heure à feu doux.

Au moment de servir, ajouter les dés de bacon et les champignons sautés.

Servir avec une salade verte.

(2 personnes)

Marlin Firearms Company

ÉCUREUIL SAUTÉ BONNE FEMME

VINS SUGGÉRÉS:

BG, CR, S, IT

ou même vin que la sauce

- 2 écureuils coupés en morceaux
- 1 petit oignon haché fin
- 1 c. à soupe de beurre
- 170 ml de vin blanc ou rouge sec
- 12 têtes de champignons coupées en deux ou en quatre selon la grosseur
- 225 g de lard salé, cuit, coupé en dés et rissolé
- ½ t. de petits oignons, sautés au beurre
- sauce brune, sel, poivre, thym, laurier, clou de girofle et persil haché

Dans une sauteuse, faire chauffer le beurre, presque brun.

Y ajouter les morceaux d'écureuil préalablement assaisonnés, l'oignon, les champignons, le laurier, le thym, et le clou. Laisser dorer.

Ajouter le vin blanc et laisser réduire de moitié.

Ajouter la sauce brune jusqu'aux $\frac{3}{4}$ de la viande. Cuire 15 à 20 minutes, si ce sont de jeunes écureuils, et plus si les écureuils sont plus vieux.

Quand la viande est cuite, l'enlever avec une écumoire et la tenir au chaud dans un plat creux.

Finir la sauce, c'est-à-dire la dégraisser, la lier et la colorer au besoin, l'assaisonner.

Déposer les petits oignons et les lardons sur la viande et passer la sauce sur le tout.

Persil haché par-dessus.

M. Lucien Barraud

PÂTÉ D'ÉCUREUIL MAISON

VINS SUGGÉRÉS:
BG, CR, S, IT

2 écureuils
épaule de porc hachée
1 t. de mie de pain
crème à 15%
1 oeuf entier
sel, poivre, épices au goût
2 à 3 c. à soupe de madère

Prendre la viande de 2 écureuils désossés. Hacher pas trop finement.

Ajouter une quantité égale de porc puis la mie de pain trempée dans la crème, juste assez pour que celle-ci soit absorbée par le pain.

Ajouter l'oeuf entier, battu, le sel, le poivre, les épices et le madère.

Bien mélanger tous les ingrédients. Mettre à cuire dans une terrine ou un moule déposé dans une lèchefrite contenant de l'eau. Couvrir avec du papier d'aluminium ou un couvercle. Cuire 1½ à 2 heures. Peut être servi chaud ou froid.

M. Lucien Barraud



Le faisan, mets des rois, va figurer sur la table de ces chasseurs.

Photo: Institut national des Viandes inc.

FAISAN À L'ESPAGNOLE

VINS SUGGÉRÉS:
BX, BG, S

- 1 faisan
- ½ t. de beurre
- 8 pommes, pelées et tranchées minces
- ½ t. de crème
- sel, poivre
- 3 c. à soupe de cognac
- 3 c. à soupe de beurre

Nettoyer et dorer le faisan dans le beurre.

Tapisser le fond d'une cocotte (en terre cuite) avec la moitié des pommes.

Verser le beurre fondu, saler et poivrer l'oiseau puis le placer dans la cocotte, l'entourer du reste des pommes.

Cuire à four très chaud pendant 1½ heure jusqu'à tendre. Lorsque cuit, verser sur le tout la crème mélangée au cognac.

M. Andrade

FAISAN À LA CRÈME

VINS SUGGÉRÉS:
BL, ½ sec, S

- 1 faisan
- 3 c. à soupe de beurre
- 1 barde fine
- 1 oignon moyen
- 1 t. de crème fraîche
- 1 citron
- sel, poivre
- 1 c. à soupe de paprika
- haricots verts

Faire chauffer le beurre dans une cocotte, lorsqu'il est chaud, mettre le faisan, préalablement bardé, à rôtir.

Ajouter l'oignon coupé en quatre. Lorsque le faisan est cuit, soit de 35 à 40 minutes plus tard, ajouter la crème dans la cocotte ainsi que le jus du citron et le paprika. Saler et poivrer. Remuer bien la sauce; rectifier l'assaisonnement. Continuer la cuisson ¼ d'heure.

Servir avec des haricots verts.

Léo DeRoy

FAISAN ALCANTARA

VINS SUGGÉRÉS:
BX, S, IT

1 faisan
2 lames de foie gras et de truffes
sel, poivre
porto
1 t. de jus de veau
½ t. de beurre
1 t. de crème à 35%
pommes en l'air (cuites entières au beurre)
pommes dauphine
croûtons

Inciser les deux bréchets sur 3 cm et y introduire le foie gras et les truffes.

Saler, poivrer et barder.

Rôtir environ 20 minutes.

Enlever, déglacer au porto.

Ajouter le jus de veau.

Couper le faisan, le remettre à cuire 15 minutes dans cette sauce.

Enlever les morceaux.

Faire réduire la sauce de moitié, puis monter au beurre. Ajouter une tasse de crème réduite, et passer à l'étamine (tamis fin) verser sur le faisan, qui sera garni ensuite, de pommes en l'air, pommes dauphines et croûtons.

Jean-Marie Neveu

FAISAN AU FROMAGE

VINS SUGGÉRÉS:
S, BL, RO

1 faisan
1 t. de consommé
½ t. de madère
1 oignon haché fin
1 gousse d'ail écrasée
persil haché fin
1 feuille de laurier
½ t. de fromage gruyère râpé
beurre

Couper le faisan en morceaux. Faire dorer au beurre dans une casserole épaisse.

Ajouter le consommé, le madère, l'oignon, l'ail, le persil et le laurier.

Laisser mijoter 1 heure.

Lorsque le faisan est cuit, retirer de la casserole, couler la sauce en ajoutant la moitié du fromage.

Dans un plat allant au four, déposer les morceaux de faisan avec la sauce.

Couvrir avec le reste du fromage et un peu de madère et dorer au four à feu moyen.

Servir avec de petites pommes de terre persillées et une sauce aux champignons ou encore avec de la compote de pommes.

Mme Maria Perrault

FAISAN EN BARBOUILLE

VINS SUGGÉRÉS:

BG, CR, S

ou même vin que la sauce

1 faisan
beurre
hachis rouge de carottes
et d'oignons
1 c. à soupe de farine
sel, poivre, thym, laurier
1 branche de céleri
2 gousses d'ail écrasées
armagnac
285 ml de vin rouge
1 louche de bouillon
champignons, petits oignons
lardons

Détailler le faisan en morceaux, les faire rissoler dans un sautoir où l'on aura fait fondre au beurre une mirepoix composée d'un hachis rouge de carottes et d'oignons.

Saupoudrer avec la farine, en remuant les morceaux.

Ajouter le sel, le poivre, le thym, le laurier, le céleri et l'ail. Flamber à l'armagnac ou avec du vieux marc du pays.

Mouiller de vin rouge et de bouillon.

Laisser cuire à feu doux pendant 45 minutes.

Égoutter les morceaux. Les mettre dans une cocotte à couvercle allant au feu.

Ajouter les champignons, les petits oignons et les lardons, le tout rissolé au beurre.

Verser la sauce sur les morceaux de faisan.

Rectifier l'assaisonnement. Laisser mijoter, couvert, pendant 40 à 50 minutes.

Extrait du livre La vraie cuisine du Berry et de l'Orléanais
Roger Lallemand
Éditions du Quartier Latin
La Rochelle

FAISAN EN COCOTTE

VINS SUGGÉRÉS:
BX, BG, CR, S

1 faisan
foie gras, truffes
paprika
2 c. à soupe de cognac
bardes de lard
½ t. de beurre
1 c. à soupe d'huile
1 t. de fumet de gibier
madère
croûtons à l'ail

Mettre dans le faisan, un peu de foie gras incrusté de truffes et assaisonné de paprika et de cognac.

Envelopper le faisan de bardes de lard et le brider.

Fondre dans une cocotte le beurre et l'huile, y déposer le faisan.

Cuire à découvert à four modéré pendant 55 minutes.

Au dernier moment, arroser avec le fumet de gibier réduit de moitié avec du vin de madère.

Servir très chaud avec des croûtons frottés à l'ail.

Mme Blanche Laguë

FAISAN FARCI

VINS SUGGÉRÉS:
BX, S, IT

115 g de viande de porc
115 g de viande de faisan
foie et coeur du faisan
1 croûton trempé et émietté
1 jaune d'oeuf
sel, poivre
oignons
champignons

Passer au moulin à viande le porc, le faisan, le coeur, le foie et le croûton.

Mélanger avec le jaune d'oeuf, saler et poivrer. Ajouter les oignons et quelques champignons.

(1 personne)

M. Andrade

FAISAN FLAMBÉ AU COGNAC

VINS SUGGÉRÉS:
BX, BG, CR, S

1 faisan
3 c. à soupe d'huile d'olive
sel, poivre
3 c. à soupe de cognac
2 t. de consommé chaud
2 c. à soupe de beurre
2 c. à soupe de farine
1 c. à thé de moutarde française
2 t. de croûtons bien dorés
½ t. de crème
le foie du faisan

Chauffer l'huile dans une casserole en fonte émaillée.

Dorer le faisan pendant 15 minutes, verser le cognac sur l'oiseau et flamber.

Ajouter une tasse du consommé chaud, couvrir et faire mijoter pendant 1½ heure, ou jusqu'à tendre.

Pendant la cuisson, mettre le beurre et la farine en crème.

Écraser le foie et ajouter au beurre.

Retirer le faisan cuit de la casserole, ajouter au jus de cuisson le reste du consommé et le mélange du foie, bien remuer le tout en grattant le fond de la casserole jusqu'à épaississement.

Ajouter la crème et servir dans une saucière.

M. Andrade

FAISAN GRILLÉ

VINS SUGGÉRÉS:
BX, CR, S

1 faisan
sel, poivre
huile
beurre

L'oiseau est dépecé, salé et poivré au goût.

Rôtir lentement (30 minutes) dans l'huile, servir avec du beurre, des pommes de terre frites ou croustilles, des tomates et une salade de cornichons.

M. Andrade

FAISAN LARDÉ AUX CHAMPIGNONS

VINS SUGGÉRÉS:
BX, CR, S

225 g de porc haché frais
foie et coeur du faisan
champignons
sel, poivre
1 poitrine de faisan

Hacher la viande de porc, le foie et le coeur du faisan et quelques champignons frits.

Mélanger le tout et bien assaisonner.

Remplir la poitrine de l'oiseau et rôtir.

Le faisan doit avoir été réfrigéré au moins trois jours à 2°C environ.

M. Andrade

FAISAN NORMAND

VINS SUGGÉRÉS:

BX, CR, S, IT

2 faisans en morceaux
1/3 t. de beurre
3 t. de pommes pelées en cubes
2/3 t. de calvados ou cidre sec
2 t. de crème à 35%
jus de ½ citron
sel, poivre
2 c. à soupe de beurre manié
riz sauvage ou
riz pilaf

Enlever la peau des faisans, détacher les cuisses et les suprêmes en gardant le petit bout d'aile.

Chauffer le four à 190°C.

Dans un chaudron épais, fondre le beurre, faire prendre couleur aux morceaux de faisan des deux côtés.

Dans une poêle allant au four, faire sauter les pommes au beurre, déposer les morceaux de faisan, ajouter le calvados, ajouter le déglçage de la cuisson des faisans. Couvrir la casserole et cuire environ 65 minutes.

Quand c'est bien cuit, ajouter la crème, le jus de citron, le sel et le poivre.

Continuer la cuisson environ 30 minutes à découvert.

Arroser quelques fois.

Retirer la viande, garder au chaud.

Lier la sauce au beurre manié.

Verser la sauce sur les morceaux de faisan. Servir avec du riz sauvage ou du riz pilaf.

Soeur Monique Chevrier, c.n.d.

FAISAN RISOTTO

VINS SUGGÉRÉS:
BX, S, IT

1 faisan
beurre
oignons et champignons
riz
poivre, sel, épices
fromage

Braiser l'oiseau dans le beurre avec les oignons et les champignons.

Couper le faisan en cubes et mélanger le tout dans du riz déjà préparé.

Ajouter du poivre, du sel et des épices au goût et laisser cuire au four pendant 20 minutes, mélanger le tout à la fourchette.

Servir en boules arrosées de fromage.

M. Andrade

FAISAN RÔTI À L'ABRICOT

VINS SUGGÉRÉS:

Tavel rosé, Père Anselme 529-E

Bertarose 634-I

La Bonne Tassée, rouge 628-I

2 faisans
sel
poivre du moulin
1 t. de feuilles de céleri
1 oignon tranché
2 citrons tranchés
2 pommes en quartiers
2 gousses d'ail
6 tranches de bacon

SAUCE À L'ABRICOT

2 t. de bouillon de poulet
1½ t. de confiture d'abricots
1 c. à thé de zeste de citron ou d'orange
foies des faisans hachés non cuits
sel
poivre du moulin

Assaisonner les faisans à l'intérieur avec le sel et le poivre. Remplir avec les feuilles de céleri, les citrons, les pommes et l'ail.

Bien attacher les faisans.

Placer le bacon sur les poitrines.

Cuire à découvert de 1 à 1½ heure à four chaud, arroser souvent.

Enlever le bacon à la mi-cuisson.

Retirer les faisans de la casserole. Les déposer dans un plat de service.

Dégraisser le fond de la rôtissoire, ajouter le bouillon de poulet, bien déglacer.

Couler dans une petite casserole. Réduire de moitié. Ajouter la confiture d'abricots, le zeste, les foies hachés, le sel et le poivre, cuire 5 minutes.

Au choix, ajouter 1 c. à thé de fécule délayée dans 2 c. à thé d'eau froide.

Verser la sauce sur les faisans, servir avec des choux de Bruxelles et des petits pois.

Marlin Firearms Company

POITRINE DE FAISAN À LA PARISIENNE

VINS SUGGÉRÉS:
BX, S, IT

1 poitrine de faisan
sel
oeufs battus et chapelure
huile chaude
salade à la française

Trancher la poitrine de faisan, la battre pour attendrir.

Saler et rouler dans les oeufs battus et la chapelure.

Cuire lentement dans l'huile chaude pendant 5 ou 6 minutes.

Servir avec une salade à la française.

M. Andrade

RAGOÛT DE FAISAN

VINS SUGGÉRÉS:
BX, GB, CR, S

1 faisan
225 g de veau
oignons
sel, poivre
jus de citron
1 jaune d'oeuf
crème
pois verts
chou-fleur
champignons frits
farine

Rôtir le faisan et le veau dans une lèchefrite avec des oignons, arroser d'un bouillon, couvrir et laisser mijoter jusqu'à cuisson complète.

Retirer la viande, et épaissir le jus avec de la farine.

Couler, saler et poivrer, et y ajouter le jus de citron au goût, le jaune d'oeuf et la crème.

Ajouter à la sauce, des pois verts, du chou-fleur, la viande du faisan désossée et le veau coupé en cubes ainsi que la chair de quelques champignons frits.

Servir avec du riz.

M. Andrade

SALMIS DE FAISAN OU DE PERDRIX

VINS SUGGÉRÉS:

La Bonne Tassée
rouge ou blanc

- 1 faisan
- 2 c. à soupe d'huile
- 1 oignon moyen haché
- 1 échalote hachée (facultatif)
- 1 gousse d'ail écrasée
- 4½ t. de farine
- 2/3 t. de vin (rouge ou blanc)
- 1 t. de tomates en conserve
- ½ c. à thé de sel
- 3 grains de poivre entiers
- 1 bouquet garni
- 12 champignons
- 3 c. à soupe de beurre ou margarine

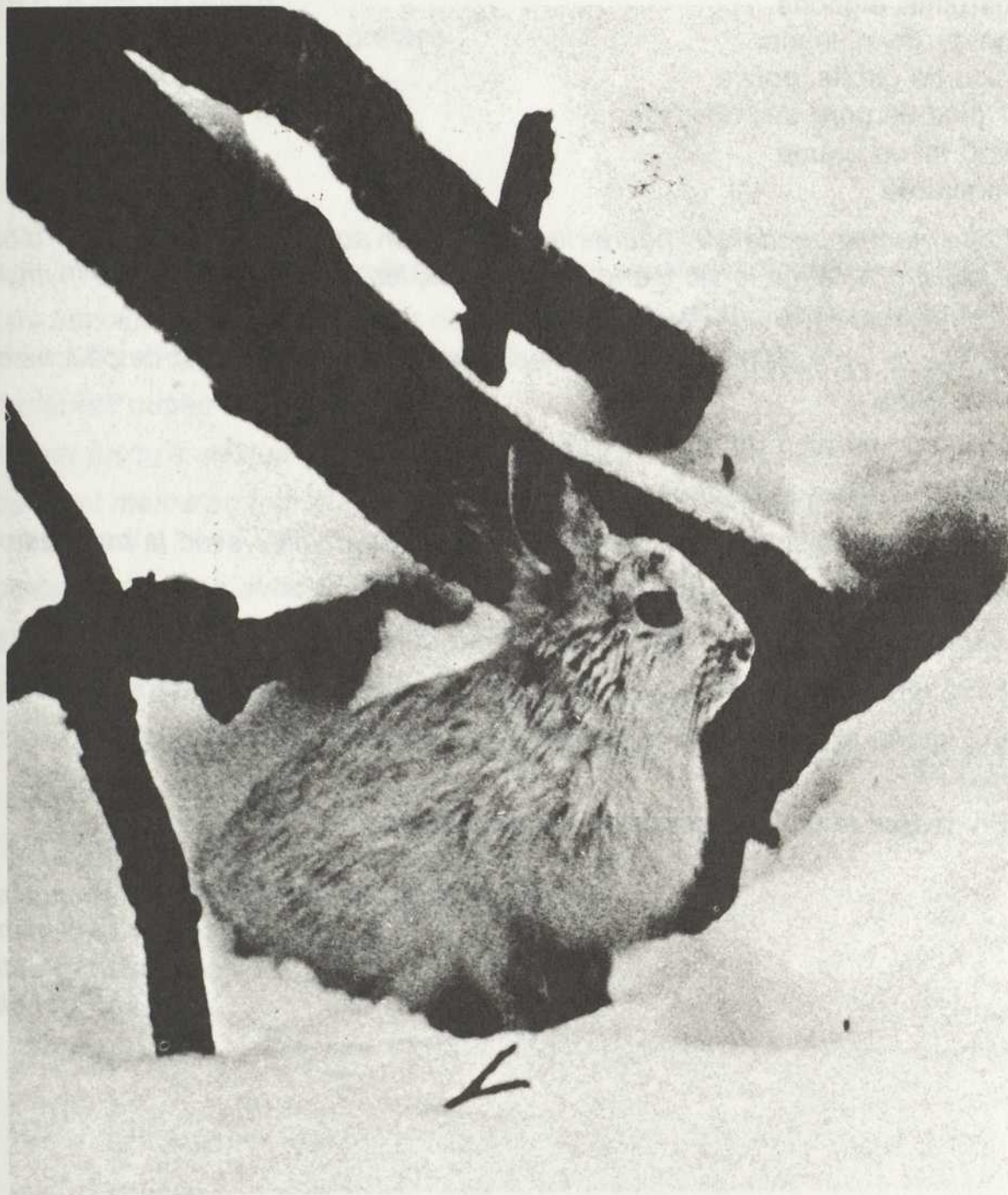
Couper la poitrine et les cuisses du faisan qui a été nettoyé.

Enlever les os du faisan lorsqu'il est rôti, et les garder pour la sauce. Dorer les oignons dans l'huile, ajouter l'échalote, l'ail, la farine et cuire 2 minutes. Verser le vin en brassant jusqu'à épaississement. Ajouter les tomates, le sel, le poivre et le bouquet garni coupé.

Faire mijoter la carcasse du faisan, couverte. Enlever la peau. Détacher la viande qui reste sur les os. Trancher la viande de la poitrine et des cuisses. Mettre dans un poêlon, recouvrir de la sauce. Réchauffer à basse température. Sauter les champignons au beurre pendant 5 minutes.

Déposer dans un plat le faisan et la sauce, et décorer avec les champignons.
(2 à 3 personnes)

Mme Mary Larrivée



Avec les hommages du
ministère du Loisir, de la Chasse et de la Pêche.

LAPIN À LA MOUTARDE BOURBONNAISE

VINS SUGGÉRÉS:

BG, S

ou même vin que la sauce

1 lapin
vin blanc
carottes, oignons
persil, thym, laurier
clou de girofle, poivre
1 pied de porc cuit désossé
250 ml de crème
moutarde

Faire mariner pendant 24 heures le lapin dont on aura enlevé le maximum d'os. Assaisonner avec le vin blanc, les carottes, les oignons, le persil, le thym, le laurier, le clou de girofle, le poivre.

Retirer le lapin de la marinade et enduire l'intérieur d'une bonne couche de moutarde.

Disposer un pied de porc cuit désossé.

Rouler le lapin, le barder et le bien ficeler.

Le mettre à rissoler dans une cocotte ovale et mouiller avec la marinade.

Faire cuire doucement au four, couvert.

Après cuisson, ôter le lapin et le tenir au chaud.

Faire réduire le liquide de cuisson, le dégraisser, le «dépouiller» et le passer.

Incorporer la crème et faire réduire jusqu'à formation d'une sauce liée et onctueuse.

En napper le lapin et découper en morceaux.

Extrait du livre La vraie cuisine bouronnaise

Roger Lallemant

Éditions Quartier Latin

La Rochelle

LAPIN AU FOUR

VINS SUGGÉRÉS:
BG, CR, S

- 2 lapins en morceaux
- ¼ t. de farine
- 2 c. à thé de sel
- 1/8 c. à thé de poivre
- ¼ t. d'huile à salade ou de graisse
- ¼ t. d'oignons tranchés
- 2 cubes de bouillon de viande
- 2 t. d'eau bouillante
- 2 c. à soupe de farine
- ¼ t. d'eau

Dans la farine mélangée avec le sel et le poivre, rouler les morceaux de lapin.

Cuire les oignons dans la graisse ou l'huile. Les retirer. Brunir le lapin dans le même gras. Déposer les oignons sur les morceaux de lapin.

Ajouter les cubes et l'eau bouillante.

Brasser jusqu'à ce que les cubes soient dissous.

Couvrir et mettre au four à 175° C pendant environ 1½ heure, jusqu'à ce que ce soit tendre.

Épaissir le bouillon avec la farine diluée dans de l'eau.

Assaisonner au goût.

(5 à 6 personnes)

Mme Mary Larrivée

LAPIN GRILLÉ

VINS SUGGÉRÉS:
BG, CR, S

1 lapin en morceaux
beurre fondu
graisse végétale
jus de citron
romarin
croûtons frits

Découper le lapin en morceaux.

Déposer les morceaux dans une lèchefrite basse.

Arroser de beurre fondu, avec un peu de graisse végétale, additionnés de jus de citron et de romarin.

Répéter l'opération.

Déposer sur des croûtons frits au beurre aromatisés avec un peu de romarin.

C'est facile.

Soeur Monique Chevrier, c.n.d.

LAPIN RÔTI

VINS SUGGÉRÉS:
BG, CR, S

1 lapin
huile
vermouth
beurre fondu

Prendre la partie la plus charnue du lapin. Garder les autres morceaux pour un ragoût ou un pâté.

Cuire de préférence sur feu de bois; sinon, utiliser le grilleur de la cuisinière.

Badigeonner la viande d'huile avant de commencer.

Arroser de vermouth et de beurre fondu.

Soeur Monique Chevrier, c.n.d.

CIVET DE LAPIN

VINS SUGGÉRÉS:

BG, S, CR

ou même vin que la sauce

- 1 lapin coupé en morceaux
- 2 tranches de lard salé
- 2 t. d'eau
- 12 petits oignons
- 12 champignons

MARINADE

- 2 t. de vin rouge
- 1 carotte en rouelles
- 1 oignon piqué de 3 clous de girofle
- 1 gousse d'ail
- 1 brindille de thym
- 1 bouquet de persil, des feuilles de céleri
- 1 caboche de marjolaine
- 1 feuille de laurier
- 1 feuille de sauge
- poivre

Placer les morceaux de lapin dans un bol.

Poivrer, ajouter les ingrédients de la marinade et laisser au frais au moins 12 heures.

Égoutter les morceaux de lapin, les enfariner, faire fondre les lardons et y faire dorer la viande.

Ajouter ensuite la marinade et l'eau.

Couvrir et faire cuire environ 1½ heure.

Ajouter alors les petits oignons et les abats.

Faire revenir les champignons et les ajouter en dernier.

Mme Germaine Gloutnez
Extrait du livre *Votre Cuisine Madame*

LES SIX PÂTES

VINS SUGGÉRÉS:
BG, CR, S

1 recette de pâte brisée
1,35 kg de chevreuil dans l'épaule
1 lapin ou lièvre
1 canard
450 g de porc haché
4 tranches de lard salé (minces)
3 oignons en rouelles
1 feuille de laurier
¼ de c. à thé de marjolaine
feuilles de céleri coupées finement
sel et poivre

Déposer les tranches de lard dans le fond d'un chaudron de fer ou de fonte. Tapisser les parois de la casserole avec de la pâte brisée abaissée à 0,5 cm. Trancher les viandes crues; les disposer dans la casserole, en rangs alternés et intercaler les rouelles d'oignon. Couvrir avec les boulettes faites de porc haché et fortement assaisonnées. Saler et poivrer. Couvrir le tout d'une abaisse de pâte; ne faire qu'une ouverture au centre de la pâte et couler par cette ouverture du bouillon à égalité.

Cuire à découvert au four chauffé à 235°C jusqu'à ce que légèrement doré; mettre ensuite à four très doux durant 3 ou 4 heures.

CORDON DE PÂTE:

Il s'agit tout simplement de farine délayée avec de l'eau froide et façonnée en cordon afin de sceller complètement le couvercle. Cette opération a pour but d'empêcher l'évaporation durant la cuisson.

Mme J. Désiré Audet

PÂTÉ DE LAPIN OU DE LIÈVRE

VINS SUGGÉRÉS:
S, IT

1 lapin ou
1 lièvre
2 t. de farine
4 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
2 à 4 c. à soupe de graisse ou beurre
2/3 t. de lait

SAUCE ÉPAISSIE

1 c. à soupe de farine pour chaque tasse de liquide

Faire cuire le lapin ou le lièvre dans une casserole jusqu'à ce qu'il soit tendre.

Mettre les morceaux dans un plat à gratin et y verser la sauce épaissie. Couvrir de pâte à biscuits faite comme suit: farine, poudre à pâte, sel, graisse ou beurre et lait.

Cuire à four vif de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que ce soit d'un beau brun doré.

Mme Léonard Mandeville

TERRINE DE LAPIN

VINS SUGGÉRÉS:
CR, S, IT

2 lapins
4 t. de vin blanc sec
romarin, marjolaine
thym

FARCE

foie de lapin
115 g de jambon cuit haché
115 g de porc haché
115 g de lard gras haché
sel, poivre
muscade
1 oeuf
¼ t. de whisky
2 jarrets de veau

Découper en morceaux les lapins.

Les mariner 24 heures avec le vin blanc aromatisé avec du romarin, de la marjolaine et du thym.

Cuire les lapins dans la marinade avec les jarrets de veau.

Quand le tout est bien cuit, désosser les viandes.

Dans une terrine, déposer un peu de farce; alterner avec des morceaux de lapin et de veau.

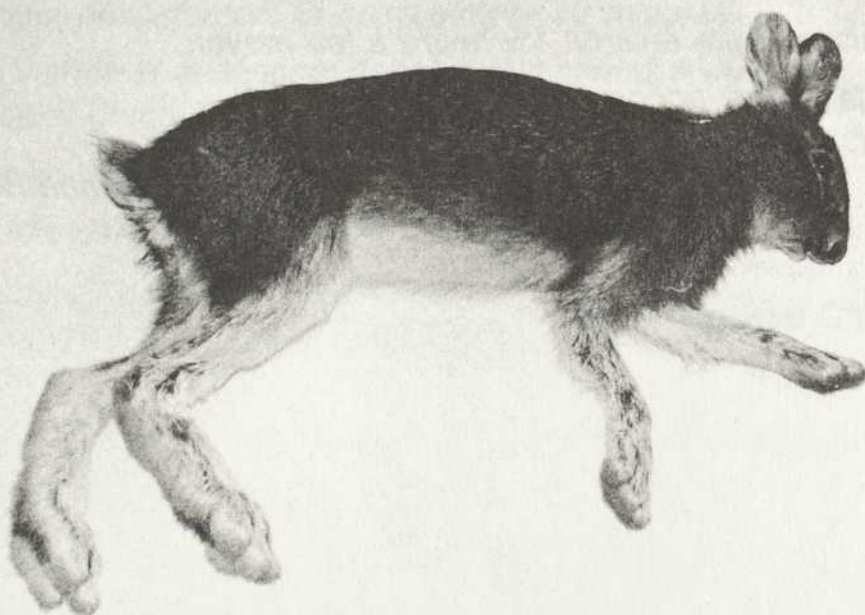
Quand toute la préparation est épuisée, couvrir avec le reste du jus de cuisson.

Cuire au four à 160°C environ 1½ heure.

Laisser refroidir dans le moule.

Servir froid.

Soeur Monique Chevrier, c.n.d.



Que ce soit pour le lièvre ou le lapin à queue blanche la préparation est la même. On peut aussi employer ces recettes pour le lapin domestique.

Photo: Roger Fortier

LIÈVRE OU LAPIN

VINS SUGGÉRÉS:
BG, S

- 1 lièvre
- 2 c. à soupe d'huile
- 3 c. à soupe de beurre
- 4 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 boîte de tomates
- 1 c. à soupe de concentré de tomates
- 1 verre de vin blanc sec
- 55 ml de cognac
- 1 bouquet de thym, laurier, persil,
basilic, sel, poivre

Faire revenir le lièvre coupé en morceaux dans l'huile et le beurre fondu. Lorsqu'il est bien doré, l'enlever et le garder au chaud.

Mettre l'oignon, l'ail haché et les herbes.

Laisser dorer vivement.

Remettre les morceaux dans le chaudron, verser le cognac tiédi, et flamber.

Ajouter le contenu de la boîte de tomates et le concentré de tomates, le vin et un peu d'eau chaude (environ 1 tasse).

Saler et poivrer.

Couvrir et laisser cuire environ 1½ heure à feu moyen.

Servir avec la sauce, accompagner de riz.

Mlle Réjeanne Roy-Moffet

LIÈVRE OU LAPIN À L'ESTRAGON

VINS SUGGÉRÉS:

BG, S

ou même vin que la sauce

1 lapin ou lièvre
1 ¼ t. de vin blanc sec
1 c. à thé d'estragon séché
beurre
graisse végétale
farine
sel, poivre
foie du lapin ou lièvre

Couper la viande en morceaux.

Garder le foie.

Passer les morceaux dans la farine assaisonnée avec du sel et du poivre.

Faire dorer les morceaux dans du beurre fondu avec de la graisse végétale.

Quand le tout est bien doré, ajouter 1 tasse de vin blanc, couvrir, et cuire au four à 175°C environ 1 heure.

Pendant ce temps, faire tremper l'estragon dans ¼ de tasse de vin blanc pendant ½ heure.

Ensuite, retirer le plat du four, enlever le couvercle, et couvrir la viande avec le vin. Mélanger délicatement et cuire encore 10 minutes.

Enlever la viande et la déposer dans un plat chaud. Ajouter à la sauce, ¼ de tasse de demi-glace. Cuire quelques minutes.

Verser sur les morceaux. Servir immédiatement.

Sauter le foie dans le beurre juste au moment de servir.

Soeur Monique Chevrier, c.n.d.

LIÈVRES À LA CHAPELURE

VINS SUGGÉRÉS:
BG, S

2 lièvres
1 t. de chapelure
1 c. à thé de sel
¼ c. à thé d'estragon
¼ c. à thé de poivre rouge
½ c. à thé de fines herbes
1 c. à thé de sel
3 c. à soupe d'huile à salade

Mettre dans un sac les ingrédients secs.

Brasser chaque morceau de lièvre dans cette préparation. Frire ½ heure à 205°C et 1 heure à 160°C sur une tôle à double fond.

Servir avec pommes de terre frites et salade.

Pour faire une chapelure simple: demander à votre boulanger un sac de miettes de pain de sa machine à trancher le pain. Faire sécher au fourneau et passer au hache-viande. Cette chapelure est utilisable pour toute sorte de panure.

M. Donat Casaubon

LIÈVRES À LA CRÈME SURE AUX HERBES

VINS SUGGÉRÉS:
Sancerre 875-E
Saint-Amour 954-B

1 ou 2 lièvres
sel
poivre du moulin
5 c. à soupe de beurre
3 c. à soupe d'huile d'olive
4 oignons en tranches de 1 cm
2 t. de bouillon de boeuf
2 c. à thé de pâte de tomates
1 c. à soupe de beurre manié (1 c. à soupe de beurre plus 1 c. à soupe de farine)
¼ à ½ t. de crème sure
1 c. à soupe de persil haché
2 c. à thé d'aneth haché frais ou séché

Nettoyer et couper les lièvres en portions.

Tremper 2 heures dans l'eau salée les jeunes lièvres, et toute la nuit les lièvres plus âgés.

Retirer de l'eau et éponger.

Saler et enfariner les morceaux de lièvre.

Dans une poêle épaisse, faire dorer la viande dans le beurre et l'huile.

Retirer les morceaux. Faire revenir les oignons. Ajouter le bouillon, la pâte de tomates, et cuire 5 minutes. Ajouter les morceaux de viande. Couvrir et mijoter environ 1 heure.

Quand la viande est cuite, la déposer dans un plat de service. Ajouter le beurre manié au liquide. Brasser et cuire 2 minutes.

Ajouter la crème sure. Verser la sauce sur le lièvre. Saupoudrer de persil et d'aneth.

Servir avec des nouilles aux oeufs, une salade verte, des petits pains et le reste de la sauce.

Marlin Firearms Company

LIÈVRES À LA MOUTARDE (DU SUD)

VINS SUGGÉRÉS:

Moulin-à-Vent, Domaine de la Pierre 907-D

Nebbiolo d'Alba 897-F

Castel Danielis 633-A

1 ou 2 lièvres
farine
6 c. à soupe de beurre
3 c. à soupe d'huile d'olive
moutarde de Dijon
1 oignon haché
225 g de champignons tranchés
3 c. à soupe de persil haché
sel
poivre du moulin
1 t. de crème à 35%
jus d'un citron

Nettoyer et couper les lièvres en portions. Tremper 1 à 2 heures pour des jeunes lièvres, toute la nuit pour des lièvres plus vieux.

Retirer la viande et l'éponger.

Enfariner les morceaux, les faire brunir dans le beurre et l'huile chauds.

Retirer les morceaux et les badigeonner généreusement de moutarde.

Les placer dans un plat allant au four. Faire sauter l'oignon et les champignons. Ajouter le persil, le sel, le poivre, la crème et le jus de citron.

Verser sur le lapin. Cuire à 175°C, environ 40 minutes.

Vérifier la sauce.

Servir avec du riz ou du pain de maïs et une salade de chou rouge.

Marlin Firearms Company

LIÈVRE AUX LÉGUMES

VINS SUGGÉRÉS:
S, IT

1 lièvre en morceaux
1 morceau de beurre
sel et poivre
ail et oignon
pommes de terre
carottes
céleri

Couper le lièvre en morceaux. Fondre le beurre jusqu'à ce qu'il soit blond. Rouler la viande dans la farine avec sel et poivre. Mettre dans le beurre. Dorer. Mettre un peu d'eau avec l'ail et l'oignon. Une demi-heure avant de servir, ajouter des pommes de terre, des carottes et du céleri.

Mme Rénald Carrier

LIÈVRES AUX LÉGUMES ET AUX POMMES

VINS SUGGÉRÉS:

Cabernet Del Friuli 932-I

Saint-Amour 954-B

2 lièvres
½ t. d'huile
½ t. de beurre
4 branches de céleri
6 carottes
450 g de champignons
6 échalotes
5 pommes pas trop mûres
¼ c. à thé de thym
¼ c. à thé de romarin
2 t. de bouillon
1 t. de crème à 35%
2 t. de vin blanc ou rouge sec
sel, poivre

Couper les lièvres en morceaux. Mettre les abats de côté. Dans une sauteuse, chauffer beurre et huile, faire dorer les morceaux de lièvre.

Pendant ce temps, préparer les légumes et les pommes, les couper en dés moyens.

Retirer les morceaux de lièvre, faire revenir les légumes et les pommes 5 à 6 minutes, ajouter les abats en morceaux.

Remettre les morceaux de lièvre, ajouter le bouillon, la crème, le vin, le sel et le poivre.

Amener à ébullition, couvrir et cuire au four à 175°C, environ 1 heure.

Retirer du four et enlever les morceaux de lièvre, les désosser et les déposer dans un plat avec les légumes.

Réduire la sauce jusqu'à consistance crémeuse. Verser sur le lièvre. Servir avec des pommes de terre ou du riz.

Soeur Monique Chevrier, c.n.d.

LIÈVRE AUX MARRONS

VINS SUGGÉRÉS:
IT, BG, CR, S

Coupez votre lièvre en morceaux et gardez le sang dans un petit récipient car il est indispensable. Laissez mariner votre lièvre dans du très bon vin pour une période de 48 heures, avec les assaisonnements requis.

Essuyez bien les morceaux lorsque vous les retirez de leur marinade et faites-les rissoler dans une casserole à feu vif avec moitié huile et moitié beurre. Une fois rissolés, saupoudrez-les de farine et faites-les dorer. Ajouter 90 millilitres de cognac et flambez. Après cela, ajouter une gousse d'ail écrasée et, après deux minutes, la marinade avec une même quantité d'eau.

Mettez-y une juste portion de sel et de poivre, un petit bouquet d'épices mélangées, et en plus une bonne cuillerée à soupe de purée de tomates. Couvrez le récipient et faites cuire pendant vingt minutes. Après cela, ajoutez une bonne vingtaine de petits oignons que vous aurez au préalable sautés au beurre. Coupez en carrés, environ 170 grammes de lard maigre, qui auront été pochés avant de les mettre dans la cocotte. Continuez la cuisson encore une heure; pendant ce temps-là, préparez 225 grammes de marrons que vous ferez rôtir juste assez pour pouvoir enlever la pelure sans les défaire.

Une fois l'heure passée, dégraissez la sauce avec une cuillère et ajoutez-y vos marrons. Quand le tout est cuit à votre goût, diluez le sang avec quelques cuillerées de sauce et versez le tout dans la cocotte en prenant soin de bien mélanger. Faites revenir une dernière fois en ébullition, retirez du feu.

Poser les morceaux de lièvre sur un plat de service et nappez avec la sauce. Présentez-le avec une garniture de croûtons de pain frits à l'huile.

M. Michel Montaruli



LIÈVRE AUX PRUNEAUX

VINS SUGGÉRÉS:

Demestica 633-C

Castel Danielis 633-A

Villa Clauss 631-F

2 lièvres en morceaux

250 g de lard salé entrelardé

1 t. de raisins secs

12 gros pruneaux

½ t. de cognac ou de brandy

500 g de petits oignons ou 4 oignons coupés en quatre

2 c. à thé de farine ou ¼ t. de sauce demi-glace

2 t. de bouillon

1 t. de vin blanc sec

1 pincée de thym

sel, poivre

Chauffer le four à 175°C. Couper le lièvre en morceaux. Blanchir le lard salé. Le couper en petits cubes, les faire dorer à la poêle, les retirer.

Faire dorer les morceaux de lièvre.

Mariner les raisins et les pruneaux dénoyautés dans le cognac. Retirer les morceaux de lièvre. Faire revenir les oignons; quand ils sont dorés, saupoudrer de farine. Cuire 2 minutes. Ajouter le bouillon et le vin, le thym, le sel et le poivre, les lardons et le lièvre.

Couvrir et cuire au four environ 1 heure. Ajouter les raisins et les pruneaux, cuire de nouveau environ 1 heure.

Servir avec des pommes de terre en purée.

Soeur Monique Chevrier, c.n.d.



LIÈVRE CUIT À LA MANIÈRE BELGE

VINS SUGGÉRÉS:

BG, CR, S

1 lièvre
1 oignon moyen
beurre
5 à 6 tranches minces de lard (1 cm)
entrelardé frais salé
poivre
12 pruneaux
1 poignée de raisins secs
1 verre de vin rouge sec
vinaigre blanc

Couper le lièvre en morceaux. Déposer dans un bol en verre ou en grès. Couvrir d'une partie de vinaigre blanc pour une partie d'eau. Laisser reposer, couvert, durant 1 nuit. Cuire dans un chaudron de fer.

Faire dorer un oignon moyen dans du beurre.

Ajouter 5 à 6 tranches de lard. Placer les morceaux de lièvre, bien égouttés, par-dessus le lard. Poivrer au goût. Mettre les pruneaux, les raisins. Arroser avec le vin. Laisser cuire à feu doux de 3½ à 4 heures, ou jusqu'à ce que les os se détachent. Si le liquide diminue, ajouter un peu d'eau à la fois.

Mme Simone Baudelet

LIÈVRE DIÈTE

VINS SUGGÉRÉS:

S, IT

1 lièvre en morceaux
1 oignon
¼ t. de jus de tomate
1 branche de céleri en dés
2 carottes en tranches
1 petit morceau de navet
2 c. à soupe de beurre

Déposer tous les ingrédients dans une casserole et couvrir hermétiquement.

Cuire au four à 175°C, environ 1½ heure.

Ajouter un peu de beurre au moment de servir.

Mme Lucienne Langelier

LIÈVRE EN CASSEROLE

VINS SUGGÉRÉS:

BL, Alsace Riesling
ou même vin que la sauce

1 gros lièvre
1 morceau de suif de boeuf
500 ml de vin blanc
1 gros oignon rouge émincé
1 feuille de laurier
¼ c. à thé de basilic
6 clous de girofle entiers
¼ c. à thé de gingembre
1 c. à thé de sel
¼ c. à thé de poivre
12 petits oignons blancs
6 petites carottes en morceaux de 5 cm
½ t. de dés de pommes
1 gousse d'ail
1 pincée de thym
2 c. à soupe de persil émincé
¼ c. à thé de romarin

Porter à ébullition le vin blanc, l'oignon rouge, le laurier, le basilic, les clous de girofle, le gingembre, le sel et le poivre.

Bouillir pendant 1 minute.

Refroidir.

Découper le lièvre en morceaux. Mettre dans un plat à fèves au lard. Verser la marinade refroidie.

Couvrir et laisser mariner pendant 24 heures au réfrigérateur ou dans un endroit frais.

Cuire dans une casserole, le suif de boeuf coupé en petits morceaux, les petits oignons pelés, les carottes coupées, les dés de pommes non pelées, l'ail, le thym, le persil, le romarin et sur le tout déposer les morceaux de lièvre.

Passer la marinade à travers un tamis fin et verser sur le lièvre.

Couvrir et cuire pendant 2 heures dans un four à 150°C.

Mme Bernadette Morneau

LIÈVRES EN CASSEROLE (VALLÉE DE SHENANDOAH)

VINS SUGGÉRÉS:
Mouton Cadet 389-E
Morgon 933-D

1 ou 2 lièvres selon la grosseur
½ c. à thé de sel
poivre du moulin
½ c. à thé de thym
2 à 3 feuilles de laurier
5 tranches de bacon coupées
1 t. d'eau
1 t. de chapelure assaisonnée

Nettoyer les lièvres. Découper en morceaux. Tremper les jeunes lièvres dans l'eau salée 1 à 2 heures. Les lièvres plus âgés, 12 à 18 heures. (1 c. à thé de sel par pinte d'eau.)

Après le temps de trempage, éponger les morceaux, les envelopper et les laisser reposer au réfrigérateur pour la nuit.

Beurrer un plat allant au four, y déposer les morceaux de lièvre. Saler, poivrer, ajouter les morceaux de bacon.

Ajouter l'eau, couvrir et cuire à 175° C, environ 1½ à 2 heures jusqu'à ce que le lièvre soit tendre.

Retirer le couvercle. Saupoudrer de chapelure. Remettre au four 30 minutes.

Servir avec du brocoli et du pain de seigle.

Marlin Firearms Company

LIÈVRE ET PERDRIX

VINS SUGGÉRÉS:
BG, CR, S, IT

2 c. à soupe de vinaigre
lièvre
perdrix
ailes de poulet
lard salé
oignons
sel, poivre
sarriette
persil
chou
carotte
beurre
fécule

Faire tremper le lièvre toute la nuit dans 2 litres d'eau et 2 c. à soupe de vinaigre.

Mettre dans une rôtissoire: lièvre, perdrix et poulet. Déposer sur la viande des bandes de lard salé, des tranches d'oignon, du sel, du poivre, de la sarriette, du persil, du chou haché et une carotte tranchée.

Cuire à 175°C environ 2 heures. Mettre le beurre sur la viande.

Épaissir la sauce avec de la fécule de maïs.

Mettre un papier d'aluminium sur le tout pendant la cuisson pour ne pas que cela sèche.

Arroser quelques fois la viande pendant la cuisson.

Mme Aimé Lessard

PERDRIX ET LIÈVRES

VINS SUGGÉRÉS:
BG, CR, S, IT

Recette primée

3 perdrix, 2 lièvres
115 g de jambon pré-cuit (reste)
115 g de rôti de porc (reste)
5 à 6 tranches de bacon
1 oignon (petit)
noix de beurre (environ 115 g)
sel et poivre

Nettoyer lièvres et perdrix, les passer à l'eau claire. Essuyer.

Mettre une grosse noix de beurre dans une poêle sur un feu très chaud. Ne pas faire brunir le beurre fondu.

Faire saisir chaque morceau de lièvre et de perdrix dans ce beurre, jusqu'à ce qu'ils deviennent d'un beau doré.

Retirer du feu et déposer en attente dans un plat.

Après avoir haché l'oignon très finement, le faire saisir dans le gras de la cuisson précédente. Ne pas brunir. Verser dans une cocotte pouvant aller au four. Déposer les perdrix et lièvres préalablement saisis. Barder de bacon. Ajouter le rôti de porc et le jambon (si possible le gras de jambon aussi). Assaisonner.

Mme Lucille B. Tremblay

LIÈVRE FARCI

VINS SUGGÉRÉS:
CR, S, IT

1 jeune lièvre
mie de pain
1 t. de crème à 15%
3 oignons moyens en dés
foie du lièvre
4 jaunes d'oeufs non battus
3 c. à soupe de beurre
sel, poivre
sauge
bardes de lard

SAUCE

3 verres de porto
6 c. à soupe de gelée de groseille

Bien préparer le lièvre.

Émietter de la mie de pain dans la tasse de crème. (Il faut avoir une consistance de farce.)

Cuire quelques minutes avec les oignons.

Piler le foie du lièvre et l'ajouter à la farce.

Prendre les jaunes d'oeufs, le beurre, le sel, le poivre, la sauge et les mettre dans la farce.

Farcir le lièvre, le recoudre et bien le brider avec de la ficelle. Entourer de bardes de lard et de papier beurré.

Mettre au four à 205° C pendant 1½ heure. Environ ¼ d'heure avant la fin de la cuisson, enlever le papier et le lard. Ajouter du sel fin, et continuer la cuisson.

Servir avec la sauce.

Mme Rita Fillion

LIÈVRE SAUTÉ CHASSEUR

VINS SUGGÉRÉS:
BL moelleux, BG, S

1 lièvre
beurre, huile
225 g de champignons
2 échalotes
¼ t. de cognac
¼ t. de vin blanc
2 c. à soupe de sauce tomate
1 tomate fraîche épépinée et blanchie
½ t. de sauce demi-glace ou sauce brune
persil
sel, poivre

Désosser le lièvre.

Tailler en morceaux.

Assaisonner avec sel et poivre.

Sauter au beurre et à l'huile.

Quand la viande est cuite, enlever de la poêle, tenir au chaud.

Faire revenir les champignons tranchés.

Ajouter le cognac, le vin blanc.

Réduire quelques minutes.

Ajouter la sauce tomate, la tomate, la sauce demi-glace et le persil haché.

Cuire quelques minutes.

Ajouter la viande.

Ramener au point d'ébullition.

Servir chaud.

Soeur Monique Chevrier, c.n.d.

BOULETTES AU LIÈVRE

VINS SUGGÉRÉS:
BG, S, IT, CR

1 filet de lièvre
foie de lièvre
rognons de lièvre
1 tranche de jambon semi-cuit
mie de 2 tranches de pain
bouillon
beurre fondu
sel, poivre
2 jaunes d'oeufs
farine
chapelure
3 c. à soupe de beurre
3 c. à soupe de farine
bouillon
vin rouge
olives dénoyautées
champignons

Hacher le filet, le foie et les rognons du lièvre et le jambon. Émietter le pain dans du bouillon, juste pour humecter.

Mélanger à la viande, puis arroser de beurre fondu. Saler et poivrer. Faire revenir quelques minutes sur le feu.

Ajouter les jaunes d'oeufs, légèrement battus. Partager cette farce en boulettes de la grosseur d'un oeuf. Arrondir et les rouler dans de la farine.

Faire pocher quelques minutes dans de l'eau bouillante salée. Laisser égoutter sur du papier absorbant ou une serviette.

Passer les boulettes dans un oeuf battu, puis dans de la chapelure, et les faire frire dans le beurre.

SAUCE:

Faire fondre le beurre, y mêler la farine.

Quand ce roux est bien doré, mouiller de bouillon et de vin rouge.

Quand le tout est bien lié, ajouter les olives et les champignons émincés. Laisser cuire 15 minutes, sur feu bas, juste pour mijoter. Verser cette sauce sur les boulettes et servir très chaud.

Mme Blanche Laguë

CACHE-CACHE AUX LIÈVRES

VIN: BG, S, IT, CR

Deuxième gagnante

2 lièvres en morceaux
10 tranches de bacon
5 t. d'eau
¼ t. de mélasse
¼ t. de ketchup rouge
½ c. à thé de poivre
1 c. à thé de sel
¼ c. à thé de paprika
¼ c. à thé de sarriette
2 c. à soupe d'oignon séché
1 c. à soupe de persil haché
1 feuille de laurier
1 boîte de 796 ml de fèves au lard

Dans une cocotte, faire grésiller le bacon.

Enlever le bacon, le mettre de côté. Dans le gras du bacon, faire revenir les morceaux de lièvre. Ajouter l'eau à la viande ainsi que les autres ingrédients, sauf les fèves au lard. Faire mijoter à feu doux 1½ heure. Enlever la viande du bouillon et continuer à faire mijoter le bouillon jusqu'à consistance de sauce. Dans un plat de verre allant au four, étendre la moitié de la boîte de fèves au lard. Désosser la viande et l'étendre sur les fèves. Ajouter le reste des fèves au lard. Émietter le bacon et l'ajouter avec la sauce.

Mettre au four à 95°C pour 1 heure.

Mme J. Labossière

CHOU CIGARE AVEC LIÈVRES ET PERDRIX

VINS SUGGÉRÉS:

BL, CR, S

Alsace Gewürztraminer

3 t. de consommé
2 perdrix
2 lièvres
4 grosses carottes râpées
3 gros oignons
4 t. de chou haché
4 tranches de lard salé
10 grandes feuilles de chou
½ t. de ciboulette hachée
2 branches de céleri hachées
2 t. de bettes à carde
¼ c. à thé de thym
¼ c. à thé d'estragon
sel et poivre au goût

Dans le consommé, faire cuire les perdrix, les lièvres, les carottes râpées, les oignons hachés, le chou haché, le lard rôti et haché avec la graisse de cuisson, le sel et le poivre.

Après 1½ heure de cuisson, enlever le bouillon, désosser les viandes et les couper en petites bouchées. Prendre les feuilles de chou, les farcir avec le mélange de viande et de légumes en leur donnant la forme d'un cigare. Les ficeler et les placer dans une rôtissoire avec le bouillon. Ajouter un peu d'eau si nécessaire pour couvrir. Intégrer le reste des ingrédients secs.

Partir à bouillir sur le poêle et faire cuire au four 1½ heure à 175°C.

La cuisson terminée, enlever les cigares et les garder au chaud dans le fourneau. Épaissir le bouillon avec de la fécule de maïs délayée dans un peu d'eau froide.

Servir les cigares déficelés, avec sauce, pommes de terre et navets cuits.

M. Donat Casaubon

CIVET AU LIÈVRE

VINS SUGGÉRÉS:
BG, CR, S

1 lièvre
1 verre de vinaigre
250 ml d'eau
farine
2 bardes de lard
poivre, sel, persil, têtes de clous
4 c. à soupe de farine grillée
1½ verre de vin (porto)

Suspendre le lièvre par les pattes de derrière pour lui enlever toute peau, tant du corps que des pattes, jusqu'à la tête, comme l'on fait pour l'anguille.

Ôter le coeur et garder le foie.

Couper la pièce en 8 morceaux et l'arroser de vinaigre et d'eau. Laisser tremper quatre heures. Retirer et assécher. Rouler dans la farine et faire rôtir un peu. Larder chaque morceau. Les placer dans un chaudron avec de l'eau pour couvrir la viande. Ajouter du poivre, du sel, du persil, des têtes de clou pilées, et la farine grillée.

Cuire 2 heures. Écraser le foie dans le porto et l'ajouter au civet en brassant.

Cuire encore ¼ d'heure avant de retirer du feu.

Mme J. Désiré Audet

CIVET AU LIÈVRE

VINS SUGGÉRÉS:
BG, S

grillades de lard salé
1 lièvre
farine
sel, poivre
oignon
foie, sang
eau

Faire rôtir les grillades. Ajouter des morceaux de lièvre roulés dans la farine, le sel, le poivre et l'oignon.

Mettre de l'eau pour couvrir, faire cuire jusqu'à bien tendre.

Pétrir le foie et ajouter le sang que l'on aura gardé en vidant le lièvre.

Lorsque la viande est bien cuite, retirer du feu, puis en brassant vite y mettre le mélange de foie et de sang.

Mme Clélia Gendron

CIVET DE LIÈVRE

VINS SUGGÉRÉS:
BG, CR, S

1 ou 2 lièvres selon la grosseur
2 t. de bouillon
3 c. à soupe de beurre
4 à 6 c. à soupe de farine
12 petits oignons
2 grosses carottes en tronçons
8 champignons en lamelles

MARINADE

½ t. d'huile
1 carotte coupée en rouelles
1 petit oignon tranché
1 clou de girofle
1 gousse d'ail émincée
½ t. de vin blanc
½ t. de poireaux en rouelles
¼ t. de céleri haché
1 feuille de laurier
sel et poivre

Découper le lièvre, le déposer dans une terrine. Arroser de la marinade et le laisser reposer 10 à 12 heures en le retournant de temps en temps. Égoutter les morceaux, les éponger et les enfariner. Fondre le beurre et faire dorer la viande en tous sens. Quand la viande est dorée, ajouter le reste de la farine, la laisser dorer, mouiller avec le bouillon et la marinade coulée. Réviser l'assaisonnement, couvrir et cuire à feu doux environ 2 heures. Une heure avant la fin de la cuisson, ajouter les oignons et les carottes; les champignons sont ajoutés 10 minutes avant la fin de la cuisson.

MARINADE:

Mélanger le tout et chauffer au point d'ébullition. Laisser refroidir la marinade avant d'y déposer le gibier.

Mme Jacques Chartier

CIVET DE LIÈVRE

VINS SUGGÉRÉS:
BG, CR, S

225 g de bacon ou de lard
beurre ou graisse
1 lièvre en morceaux
2 c. à soupe de farine
1 t. d'eau
2½ t. de vin rouge sec
sel, poivre
épices, bouquet de persil
thym, laurier
225 g de petits oignons
450 g de champignons
croûtons frits dans le beurre

Mettre dans une cocotte gros comme un oeuf de beurre ou de graisse de volaille.

Lorsque la graisse ou le beurre est chaud, y mettre le bacon ou le lard coupé en petits morceaux.

Laisser bien brunir; quand le bacon ou le lard est bien doré, le retirer et placer dans la cocotte le lièvre en morceaux, laisser dorer.

Quand tous les morceaux de lièvre sont bien revenus, saupoudrer de farine et laisser un peu roussir, puis ajouter l'eau et le vin rouge.

Remettre le lard, ajouter le sel, le poivre, les épices, le bouquet de persil, le thym, le laurier et les petits oignons.

Si on le peut, garder le sang du lièvre et le mettre dans le civet ¼ d'heure avant que le civet soit cuit.

Cuire au moins 2 heures à feu doux et laisser la marmite couverte tout le temps de la cuisson.

Ajouter les champignons sautés ¼ d'heure avant la fin de la cuisson.

Servir avec quelques petits croûtons frits dans le beurre.

Le lièvre peut être remplacé par un autre gibier.

Mme Albert Courtemanche

CIVET DE LIÈVRE

VINS SUGGÉRÉS:
BG, S, CR

1 lièvre
4 t. de bouillon blanc
(de veau ou de volaille)
2 t. de carottes
1 c. à soupe de beurre
navets
oignons
céleri en dés
eau salée, farine

Dépecer le lièvre et le laisser tremper dans de l'eau salée pendant 2 heures.

Rouler les morceaux dans la farine épicée. Faire revenir dans le beurre.

Mettre les morceaux dans une casserole, les couvrir de bouillon et les laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Les légumes doivent être ajoutés après une heure de cuisson (casserole découverte).

Mme J. Lachapelle

CIVET DE LIÈVRE

VINS SUGGÉRÉS:
BG, CR, S, IT

1 lièvre ou 1 lapin
115 g de lard salé
½ t. de vinaigre
sel et poivre
4 c. à thé de beurre
12 petits oignons
1¼ t. de bouillon
bouquet de fines herbes
eau bouillante
têtes de clous
3 c. à soupe de farine

Couper la pièce en morceaux, arroser avec le vinaigre et l'eau, tremper 4 heures, assécher la viande.

Rouler dans la farine et rôtir dans une casserole. Couvrir la viande de lard salé, ajouter l'eau bouillante, le poivre, le sel, les têtes de clous, et cuire 2½ heures sur feu doux, retirer la viande, lier le jus avec la farine grillée et laisser mijoter 10 minutes en brassant.

Mme Cécile Vinet

CIVET DE LIÈVRE

VINS SUGGÉRÉS:

BG, CR, S

1 lièvre
3 c. à soupe de cognac
3 c. à soupe d'huile d'olive
sel, poivre
1 oignon
3 c. à soupe de beurre
225 g de lard maigre
2 oignons
2 c. à soupe de farine
vin rouge
1 bouquet garni
1 gousse d'ail
1 t. de petits oignons glacés
1 t. de champignons
fécule de maïs
1 t. de crème à 35%

Préparer le lièvre, le couper en morceaux. Mettre dans un bol le cognac, l'huile d'olive, le sel, le poivre et l'oignon. Laisser mariner 3 heures, en remuant de temps à autre.

Dans une casserole, fondre le beurre et y faire dorer le lard maigre coupé en gros dés. Égoutter ces dés et dans le même beurre, faire colorer les oignons en dés, ajouter la farine et faire un roux.

Bien éponger les morceaux de lièvre et les mettre à dorer dans ce roux quelques minutes en brassant sans arrêt.

Ajouter le vin rouge pour couvrir la viande. Ajouter le bouquet garni ainsi que l'ail. Couvrir la casserole et cuire sur feu doux jusqu'à ce que la viande soit à point, soit environ 1½ heure.

Enlever les morceaux de lièvre, et dresser dans un plat de service chaud. Ajouter les dés de lard, les petits oignons glacés, les champignons.

Vérifier la sauce, si trop claire, épaissir avec un peu de fécule de maïs, puis verser la crème.

Passer au tamis.

Mme Blanche Laguë

CIVET AU CHOU

VINS SUGGÉRÉS:

BL, Alsace Gewürztraminer

1 lièvre
grillades de lard
farine
sel, poivre
oignon
eau
foie du lièvre
chou

Faire rôtir les grillades de lard.

Ajouter les morceaux de lièvre roulés dans la farine. Ajouter le sel, le poivre et l'oignon. Ajouter de l'eau pour couvrir.

Faire cuire jusqu'à tendre. Lorsque la viande est bien cuite, ajouter le chou haché fin. Continuer la cuisson environ 15 à 20 minutes. Servir.

Mme Clélia Gendron

CIVET DE LIÈVRE DUC DE CHOISEUL

VINS SUGGÉRÉS:
BG, CR, S, IT

1 lièvre
thym, laurier, persil
romarin, carottes, oignons
1 bouteille de vin rouge
28 ml de cognac
170 g de lard de poitrine
15 petits oignons
2 à 3 c. à soupe de farine

Couper en morceaux un lièvre que l'on met à mariner pendant 6 ou 7 heures avec le thym, le laurier, le persil, le romarin, les carottes et les oignons émincés, le vin rouge et le cognac.

Faire rissoler le lard de poitrine coupé en petits morceaux. Ajouter les petits oignons, et les retirer une fois dorés.

Mettre les morceaux de lièvre égouttés dans ce même corps gras.

Une fois les morceaux rissolés, flamber au cognac. Ajouter la farine que l'on mélange doucement. Mouiller avec le vin et la marinade et, si cela est nécessaire, ajouter du vin pour que les morceaux soient couverts.

Faire cuire à feu doux 45 minutes environ.

Carmelo Maglia

CÔTELETTES DE LIÈVRE

VINS SUGGÉRÉS:
RO, BL ½ sec, S, IT

2 lièvres
beurre
mie de pain
2 c. à soupe de crème ou de lait
sel, poivre
huile

Désosser et dépecer la viande de deux beaux lièvres.

Passer au hache-viande et ajouter en beurre et en mie de pain fraîche la valeur du ¼ de la quantité de la viande.

Ajouter de la crème ou du lait à la mie de pain.

Bien opérer le mélange, saler, poivrer.

Façonner en boulettes, les aplatir et leur donner la forme de côtelettes.

Les cuire au beurre avec un peu d'huile.

Servir avec une sauce à la crème (fond de la poêle déglacé à la crème).

Soeur Monique Chevrier, c.n.d.

ESTOUFFADE DE LIÈVRE

VINS SUGGÉRÉS:
S, IT

½ t. de beurre
3 c. à soupe d'huile
6 c. à soupe de vinaigre
1 oignon émincé
1 lièvre
sel, poivre
¾ t. de crème

Fondre dans une marmite le beurre et l'huile, le vinaigre et l'oignon émincé.

Mettre ensuite un lièvre en morceaux.

Saler et poivrer.

Couvrir et cuire 1½ heure à feu doux.

Au bout de ce temps, ajouter la moitié de la crème, fermer et cuire encore 1 heure.

Ajouter le reste de la crème et servir.

Mme Yvette St-Jean

MACARONI AU LIÈVRE À L'ÉTOUFFÉE

VINS SUGGÉRÉS:

BL, Alsace Gewürztraminer

Riesling, IT, S

1 lièvre mariné 10 heures

225 g de lard salé

1 carotte

1 branche de céleri

eau, sel, poivre

1 boîte de jus de tomate

1 t. de céleri

1 t. de chou

½ boîte de macaroni long

115 g de beurre

Couper le lièvre en morceaux. Cuire avec le lard, l'eau, la carotte, le céleri, le sel et le poivre jusqu'à tendreté.

Couler le bouillon et désosser chaque morceau.

D'autre part, amener le jus de tomate et le bouillon du lièvre au point d'ébullition. Ajouter le macaroni long, le céleri, et le chou en lamelles fines. Retirer du feu et remettre à feu très doux, soit à l'étouffée durant 1 heure. Ajouter les morceaux de lièvre en les incorporant délicatement.

Mme Georges Bonin

PÂTÉ AU LIÈVRE

VINS SUGGÉRÉS:
RO, S, IT

1 ou 2 lièvres
450 g de lard salé très gras
1 oignon émincé
1 pincée de persil
sarriette
sel, poivre
pommes de terre
3 abaisses de pâte

Bien nettoyer le lièvre. Bouillir à demi-cuisson avec le lard salé coupé en cubes. Ajouter l'oignon émincé, le persil et la sarriette. Saler et poivrer.

Lorsque demi-cuit, briser le lièvre en morceaux, ajouter quelques pommes de terre coupées en cubes et porter à ébullition.

Dans un grand chaudron épais, placer une abaisse de pâte à tarte, afin de couvrir le fond et les côtés du chaudron.

Vider la moitié de la préparation de lièvre, étendre une abaisse de pâte puis vider le reste de la préparation.

Couvrir d'une abaisse et mettre le couvercle.

Cuire au four à 205°C, une heure.

Enlever le couvercle pour laisser dorer à 175°C environ 20 minutes.

Servir avec une macédoine de légumes frais.

Mme Yvette Mathieu

PÂTÉ CANADIEN

VINS SUGGÉRÉS:
RO, S, IT

4 t. de farine tout usage
2 t. de graisse végétale
1¼ t. d'eau glacée
1 pincée de sel
340 g de porc frais haché
450 g de veau haché
450 g de poulet dépecé et haché
1 lièvre dépecé et haché
340 g de lard salé coupé en cubes de 1 cm
3 t. de pommes de terre crues
1 gros oignon haché fin
sel, poivre
1 c. à thé de clou moulu
1 c. à thé de cannelle
2 t. d'eau tiède

Tamiser la farine, la mesurer et la verser dans un bol. Ajouter le sel et la graisse, les couper dans la farine à l'aide d'un coupe-pâte ou de deux couteaux, jusqu'à ce que les morceaux aient la grosseur de petits pois.

Ajouter l'eau glacée peu à peu en mêlant avec une fourchette, jusqu'à ce que la pâte forme une boule.

Abaissier les ¾ de la pâte sur une planche enfarinée, pour tapisser l'intérieur d'un chaudron en fonte d'une capacité de 3 litres en excédant d'environ 2 centimètres tout le tour. Remplir avec la garniture suivante.

Passer les différentes sortes de viande au hache-viande et bien mêler.

Ajouter le lard salé, l'oignon et les pommes de terre. Assaisonner au goût.

Remplir de cette préparation le chaudron tapissé d'une première abaisse.

Verser l'eau tiède sur le tout.

Ramener le surplus de pâte vers le centre.

Recouvrir de la deuxième abaisse.

Faire des ouvertures.

Cuire couvert à 175°C pendant 3 heures.

Enlever le couvercle pendant la dernière heure de cuisson pour dorer le dessus.

Mme Blanche Laguë

RAGOÛT ABITIBIEN

VINS SUGGÉRÉS:
BG, CR, S, IT

Recette primée

2 perdrix
2 lièvres
2 pattes de porc
12 bouts de saucisse
½ t. de jeunes queues de carottes
¼ t. de ciboulette hachée
2 gros oignons hachés
½ c. à thé de menthe
2 c. à thé de gros sel
½ c. à thé de poivre
½ c. à thé de sauce Tabasco
½ c. à thé d'Angostura (facultatif)
1 t. de vin rouge
1 c. à thé d'épices mélangées
eau

Placer dans une rôtissoire les perdrix, les lièvres, les pattes de porc et assez d'eau pour recouvrir le tout. Faire mijoter 1½ heure sans saler. Ensuite désosser les viandes, les couper en bouchées et les remettre dans la rôtissoire avec les autres ingrédients, soit: les bouts de saucisse, le vin, les épices, etc. Faire cuire à couvert dans le fourneau 1½ heure à 175°C. Après la cuisson, couler, mesurer et lier la sauce avec de la farine grillée délayée à l'eau froide. Mesurer 1/3 de tasse de farine par tasse de bouillon. Cuire 20 à 30 minutes. Remettre les autres ingrédients et servir chaud.

M. Donat Casaubon

RAGOÛT DE LIÈVRE AUX GRANDS-PÈRES

VINS SUGGÉRÉS:

Juliéas 864-E

Demestica 633-C

Casal Thaulero

Montepulciano d'Abruzzo 635-F

3 lièvres
450 g de lard salé
bouillon
sel, poivre
3 oignons en dés
1 petit navet en gros cubes de 2 cm
6 carottes en rondelles
6 pommes de terre en cubes de 2 cm

GRANDS-PÈRES

¼ t. de graisse végétale
2 t. de farine tout usage
1 c. à soupe de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
1 oeuf
¾ t. de lait

Blanchir le lard, c'est-à-dire le déposer dans l'eau froide et amener à ébullition, jeter l'eau immédiatement et rincer à l'eau froide. Enlever la couenne et couper le lard en petits cubes, les faire dorer à la poêle, les retirer, faire dorer les lièvres coupés en morceaux.

Remettre les lardons, saler et poivrer. Couvrir de bouillon de poulet juste à égalité. Couvrir la casserole et faire mijoter doucement environ 1½ heure ou jusqu'à ce que le lièvre soit tendre.

Pendant ce temps, cuire les légumes à demi, de préférence à la vapeur. Une demi-heure avant la fin de la cuisson, les ajouter aux lièvres. Quand les légumes sont presque cuits, ajouter par petites cuillerées de la pâte à grands-pères. Le bouillon doit couvrir les légumes. Ne pas ouvrir la casserole avant 20 minutes.

Pour faciliter la cuisson des grands-pères, utiliser une casserole assez grande.

PÂTE À GRANDS-PÈRES:

Défaire la graisse dans la farine, ajouter la poudre à pâte et le sel. Battre l'oeuf avec le lait à la fourchette. Faire une fontaine et verser le liquide. Mélanger délicatement. Abaisser la pâte avec la paume de la main sur une planche enfarinée. Couper en carrés de 2 centimètres ou déposer la pâte par cuillerée.

Soeur Monique Chevrier, c.n.d.

TERRINE DE LIÈVRE

VINS SUGGÉRÉS:
CR, S

1 gros lièvre
 450 g de porc haché
 bardes de lard ou de bacon
 ½ t. de mie de pain
 ½ t. de lait
 2 oeufs battus
 thym, marjolaine, sarriette, laurier, muscade, clou de girofle,
 persil, poivre, sel
 2 c. à soupe de cognac

Couper en languettes la chair crue du lièvre, le foie, le coeur et les rognons. Ajouter le porc, bien mélanger. Faire chauffer le lait, ajouter la mie de pain, mélanger puis presser pour retirer le surplus de lait. Ajouter cette pâte de pain à la viande. Ajouter les oeufs battus et le reste des ingrédients sauf le lard ou le bacon.

Bien beurrer une terrine ou un moule à pain. Tapisser le moule entier de minces tranches de lard ou de bacon, verser le mélange en tassant bien. Couvrir de lard ou de bacon. Recouvrir d'un papier blanc beurré des deux côtés, couvrir le moule de papier d'aluminium. Mettre le moule dans une lèchefrite d'eau chaude remplie aux trois quart.

Faire cuire à 160°C pendant 2½ heures.

Laisser refroidir sans découvrir. Réfrigérer de 2 à 6 heures avant de servir.

Mlle Réjeanne Roy-Moffet

TERRINE DE LIÈVRE DE PERDRIX OU DE FAISAN

VINS SUGGÉRÉS:
CR, S

Les terrines ne sont autres que des pâtés sans croûte. Vous pouvez toujours transposer une recette de pâté en terrine.

1 lièvre ou autre
225 g de veau haché
225 g de porc haché maigre
115 g de lard gras frais haché
115 g de foie de volaille haché
1 oeuf
sel, poivre
thym
2 échalotes hachées
¼ t. de cognac ou madère
quelques bardes de lard

Désosser le lièvre.

Faire la farce en mélangeant tous les autres ingrédients.

Bien travailler à la main.

Dans une terrine en terre cuite ou en pyrex, déposer le tiers de la farce, une rangée de lièvre en morceaux, recouvrir d'un autre tiers de farce, le reste du lièvre, finir avec la farce.

Couvrir de bardes de lard.

Déposer la terrine dans un plat d'eau.

Cuire à four assez chaud 1½ à 2 heures.

Le gras à la surface doit être transparent.

Au sortir du four, déposer une petite planche qui entre à l'intérieur du moule et mettre à refroidir sous presse: des boîtes de conserve conviennent bien.

Garder dans le moule au réfrigérateur, avoir soin de couvrir.

Soeur Monique Chevrier, c.n.d.

TERRINE DE LIÈVRE DE GRAND'MÈRE

VINS SUGGÉRÉS:
BG, CR, S

couenne de lard
1 lièvre
450 g de veau maigre
450 g de porc frais maigre
225 g de lard gras
chair à saucisse
carottes
oignons
sel, poivre
2 clous de girofle
½ c. à thé de thym
1 feuille de laurier
persil haché
½ c. à thé de muscade
¼ c. à thé de toute-épice
vin blanc
bardes de lard

Garnir une terrine avec la couenne de lard en mettant le gras le long de la terrine.

Désosser le lièvre. Couper le lièvre, le veau et le porc en cubes et le lard en dés. Bien mélanger.

Mettre dans la terrine une couche de cubes de viande. Couvrir d'une couche de chair à saucisse de 2 centimètres. Couper les carottes et les oignons en tranches minces. Mettre sur la chair à saucisse, saler et poivrer et recommencer ainsi jusqu'à ce que la terrine soit pleine. Ne pas trop tasser.

Mettre sur le dessus les clous de girofle, le thym, la feuille de laurier, le persil haché, la muscade et la toute-épice.

Verser au centre le vin blanc doucement pour qu'il s'infiltre dans tout le pâté et jusqu'à la hauteur des viandes.

Recouvrir de bardes de lard. Mettre sous couvercle hermétique.

Cuire au four à 150°C de 2 à 2½ heures.

Laisser refroidir jusqu'au lendemain, au réfrigérateur.

Mme Rita Fillion

TOURTIÈRES AU LIÈVRE

VINS SUGGÉRÉS:
RO, S

4 c. à soupe de beurre
1 t. d'oignons hachés fin
1 t. de céleri coupé en petits morceaux
1 ou 2 gousses d'ail écrasées
1 kg de porc frais haché
1 lièvre bouilli, désossé et haché
2 t. d'eau bouillante
sel, poivre au goût
½ c. à thé de cannelle
½ c. à thé de clou de girofle moulu
½ c. à thé de thym

Fondre le beurre dans une casserole, y faire revenir les oignons, le céleri et l'ail sans brunir.

Ajouter le porc frais et la viande de lièvre, brasser quelques minutes.

Ajouter l'eau bouillante.

Assaisonner au goût.

Cuire 25 minutes à feu doux en brassant de temps à autre.

Ajouter les épices juste avant de retirer la casserole du feu.

Bien mêler le tout. Refroidir la préparation.

Séparer également la préparation et mettre dans deux assiettes à tarte recouvertes d'une abaisse de pâte à tarte.

Recouvrir d'une deuxième abaisse, faire des incisions.

Couper le surplus de pâte, bien sceller les bords. Cuire au four à 205°C de 18 à 25 minutes.

Mme Blanche Laguë

MARINADE

VINS SUGGÉRÉS:
S, BX, BG, IT, Algérie

- 2 oignons moyens tranchés minces
- 1 carotte tranchée finement
- 2 branches de céleri
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à thé de sel
- ¼ c. à thé de thym
- 2 feuilles de laurier
- 12 grains de poivre entiers
- 2 clous de girofle
- 2 t. de vin rouge ou blanc
- ½ t. d'huile

Mélanger tous les ingrédients.

Verser sur la venaison. Réfrigérer au moins 24 heures avant la cuisson.

Suffisant pour couvrir 1 à 1,5 kg de viande de gibier.

Mme Mary Larrivée

MARINADE

- 1 bouteille de vin rouge algérien
- thym
- 3 feuilles de laurier
- 2 carottes
- 2 oignons
- ail (facultatif)
- huile de maïs

Mélanger les ingrédients.

Couvrir avec de l'huile de maïs afin de conserver la saveur.

Faire mariner le gibier pendant 48 heures.

Pour la cuisson, prendre cette marinade pour arroser ou pour la sauce.

M. André Delplanque

MARINADE CUITE

VINS SUGGÉRÉS:

Rouge Algérie, sud-africain, S

- 2 t. de vin rouge sec
- 1 t. de vinaigre de cidre
- ¼ t. de bouillon de boeuf
- ¼ t. de sauce piquante aux tomates
- 1 c. à soupe de cassonade
- 2 c. à thé de sel
- 1 pincée de cayenne
- 1 feuille de laurier
- 1 oignon haché
- 1 carotte en cubes
- 2 gousses d'ail
- 6 grains de poivre écrasés
- ¼ c. à thé de thym

Mijoter 20 minutes tous les ingrédients. Refroidir.

Soeur Monique Chevrier, c.n.d.

MARINADE CUITE POUR LE PETIT GIBIER

- ½ t. d'eau
- 1 ou 2 petits oignons
- 1 c. à soupe de beurre
- ½ t. de vinaigre
- sel et poivre
- persil, thym, laurier

Faire bouillir tous les ingrédients puis les laisser refroidir, y déposer la viande quelques heures avant de la cuire, avoir soin de la retourner de temps en temps.

Mme Cécile Vinet

MARINADE DE GIBIER

VINS SUGGÉRÉS:
BL (BG, BX sec)

1 carotte
3 oignons
2 échalotes
1 branche de céleri
1 gousse d'ail
persil, thym, laurier
6 à 8 grains de poivre
1 clou de girofle
6 baies de genièvre
½ bouteille de vin blanc sec
2 c. à soupe d'huile

Couper en tranches minces la carotte, les oignons, les échalotes, la branche de céleri et la gousse d'ail.

Dans un plat creux, mettre la moitié de ces légumes au fond, ajouter le persil, le thym, le laurier, les grains de poivre, le clou de girofle et les baies de genièvre écrasées.

Ensuite, placer sur ces aromates la pièce de gibier à mariner, saler, poivrer et recouvrir avec le reste des légumes.

Après, mouiller d'une demi-bouteille de vin blanc sec et ajouter l'huile.

Mettre au réfrigérateur et retourner souvent la pièce de gibier dans cette marinade, de manière que la chair s'en imprègne bien.

Ce marinage doit durer au minimum 24 heures et ne peut excéder 48 heures.

M. Jacques Berrols
conseiller en nutrition

MARINADE POUR CANARD

VINS SUGGÉRÉS:
BX, CR, S, IT

MARINADE

2 t. de porto
jus de 1 citron
2 clous de girofle
1 feuille de laurier
1 petite carotte en dés
1 petit oignon haché
¼ t. de feuilles de céleri hachées
sel, poivre

1 t. de bouillon de veau ou de boeuf
jus de 2 oranges
¼ c. à thé de zeste
2 c. à soupe de farine
2 c. à soupe de beurre

Mariner le canard 24 heures.

Garder 1 tasse de marinade.

Verser le bouillon.

Ajouter le jus d'orange, un peu de zeste.

Chauffer, ajouter le beurre manié (farine et beurre mis en crème).

Lier la sauce, ajouter le déglçage de la casserole de cuisson des canards.

Soeur Monique Chevrier, c.n.d.

MARINADE POUR LE GIBIER

Une marinade peu coûteuse!

1 c. à soupe de vinaigre
¼ c. à thé de clou de girofle moulu
¼ c. à thé de cannelle
eau pour couvrir la viande
lardons piqués

Mêler tous les ingrédients et faire tremper la viande pendant 24 heures.

On peut se servir de cette marinade pour arroser le gibier pendant la cuisson.

*M. Roger Fortier
Institut national des Viandes inc.*

MARINADE POUR LE GIBIER

2 carottes
 1 échalote
 1 c. à thé de céleri
 1 c. à thé de persil
 1 c. à thé de laurier
 1 c. à thé de thym
 ½ t. de vinaigre
 2 oignons
 sel et poivre
 1 gousse d'ail
 3 ou 4 clous de girofle
 4 ou 5 grains de poivre
 1 litre d'eau
 1 c. à thé d'huile végétale

Assaisonner le gibier à mariner de sel et poivre. Mettre au fond d'un plat la moitié des légumes tranchés et les condiments.

Déposer la viande, recouvrir avec le reste des légumes également coupés. Ajouter l'eau, le vinaigre et l'huile. Garder le plat dans un endroit frais et retourner le gibier de temps en temps.

Pour le lièvre

Souvent, au lieu de le mariner, on le laisse tremper 2 à 3 heures dans de l'eau salée (2 c. à soupe par litre d'eau).

On l'éponge avant de le cuire, on rôtit le lièvre ou le lapin comme le poulet en prolongeant la cuisson de 1½ heure à 2 heures.

Mme Cécile Vinet



La marmotte ou siffleur, très répandue dans nos régions, fait un excellent repas.

Avec les hommages des
Musées nationaux du Canada.

MARMOTTE EN SAUCE

VINS SUGGÉRÉS:
BG, S, IT

1 marmotte
½ t. de sel
4 feuilles de menthe
½ t. d'huile
1 gousse d'ail hachée
sel
poivre noir
½ t. de vinaigre
2 t. de sauce tomate
une pincée de basilic

Enlever les glandes de senteur de la marmotte.

Laisser tremper 8 heures dans de l'eau froide additionnée de sel.

Couper en huit morceaux et bouillir 15 minutes.

Rincer et répéter l'opération trempage.

Rincer encore et bouillir à nouveau pendant 45 minutes avec les feuilles de menthe.

Égoutter et brunir dans l'huile avec l'ail.

Saler et poivrer des deux côtés. Après brunissement, ajouter ½ tasse de vinaigre.

Couvrir et laisser mijoter pendant 8 minutes.

Retirer du feu et placer dans un autre chaudron.

Ajouter la sauce tomate et le basilic. Cuire à feu doux pendant 1½ heure.

*Extrait du livre Wild Game Cookbook
Remington Sportsmen's Library*

FRICASSÉE DE MARMOTTE

VINS SUGGÉRÉS:
BG, S, CR

Nettoyer et dégraisser. Couper en morceaux. Frotter avec du sel et du poivre et enfariner. Cuire dans de la graisse chaude jusqu'à brunissement. Ajouter 2 tasses d'eau, couvrir et mijoter pendant 2 heures jusqu'à ce que ce soit tendre.

*Extrait du livre Wild Game Cookbook
Remington Sportsmen's Library*

«STEAKETTES» DE MARMOTTE

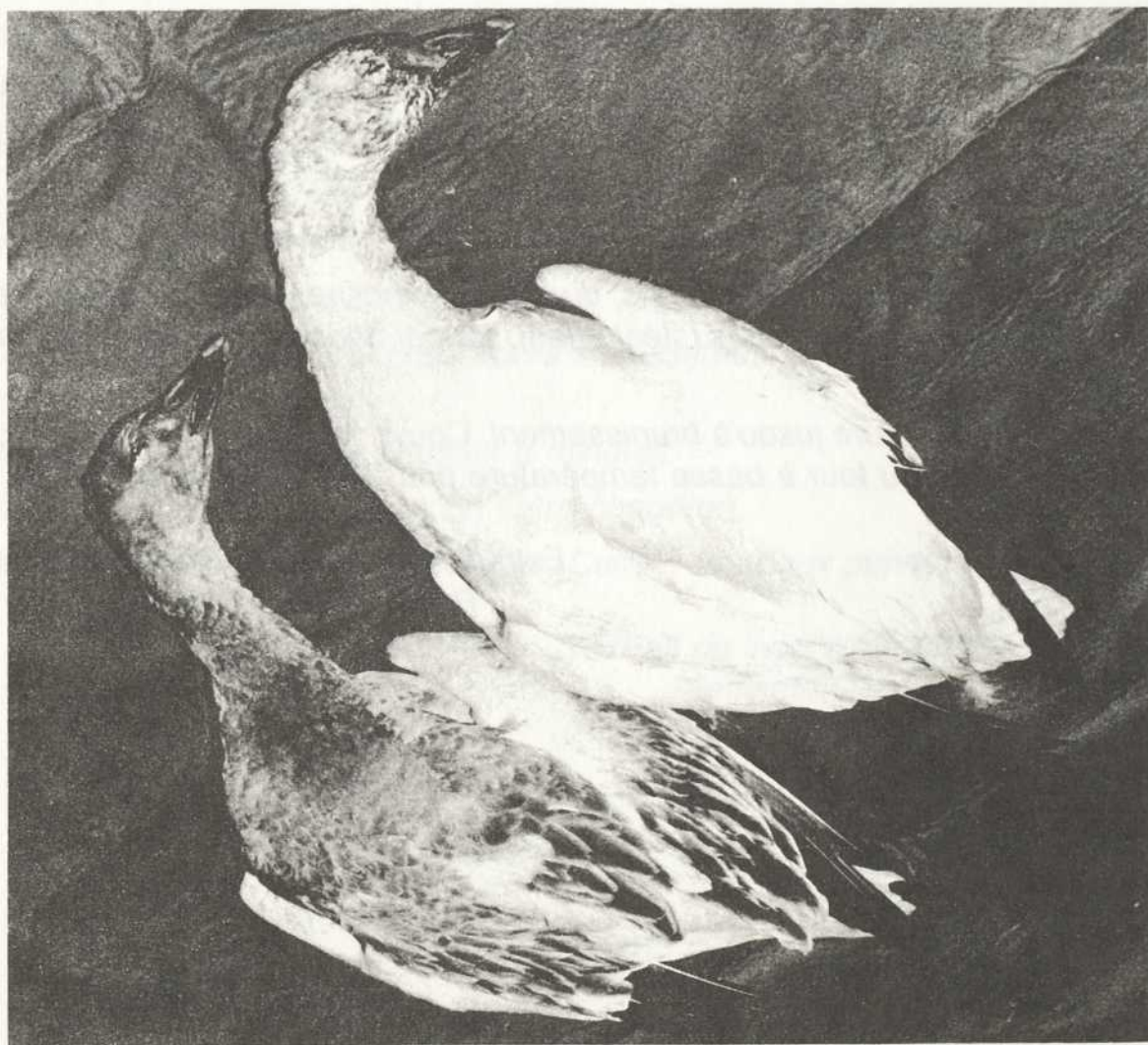
VINS SUGGÉRÉS:
BG, CR, S

Nettoyer la marmotte et enlever les glandes. Désosser et hacher.

Ajouter de la panure, des oignons, du sel et du poivre, un oeuf, du gras, et mélanger. Faire des boulettes (steakettes), saucer dans un oeuf battu et dans de la panure.

Cuire à grande friture jusqu'à brunissement. Couvrir avec de la gelée de groseille et mettre au four à basse température pour environ une heure.

*Extrait du livre Wild Game Cookbook
Remington Sportsmen's Library*



L'oie sauvage, jeune ou vieille, est délicieuse.

Photo: John Taylor

12 cuis
2 litres
½ t. de
1 oigno
feuille
1 pincé
bouillon
2 c. à
1 t. de
½ t. de
½ c. à
pâte à
Mettre
l'oigno
jusqu'à
briser
de la
poter le
au bot
le beu
faire c
de 1½
d'épa
l'os p
verc le
L'épa
cuiss
Cuire
et co

PATTES D'OIE EN PÂTÉ

VINS SUGGÉRÉS:

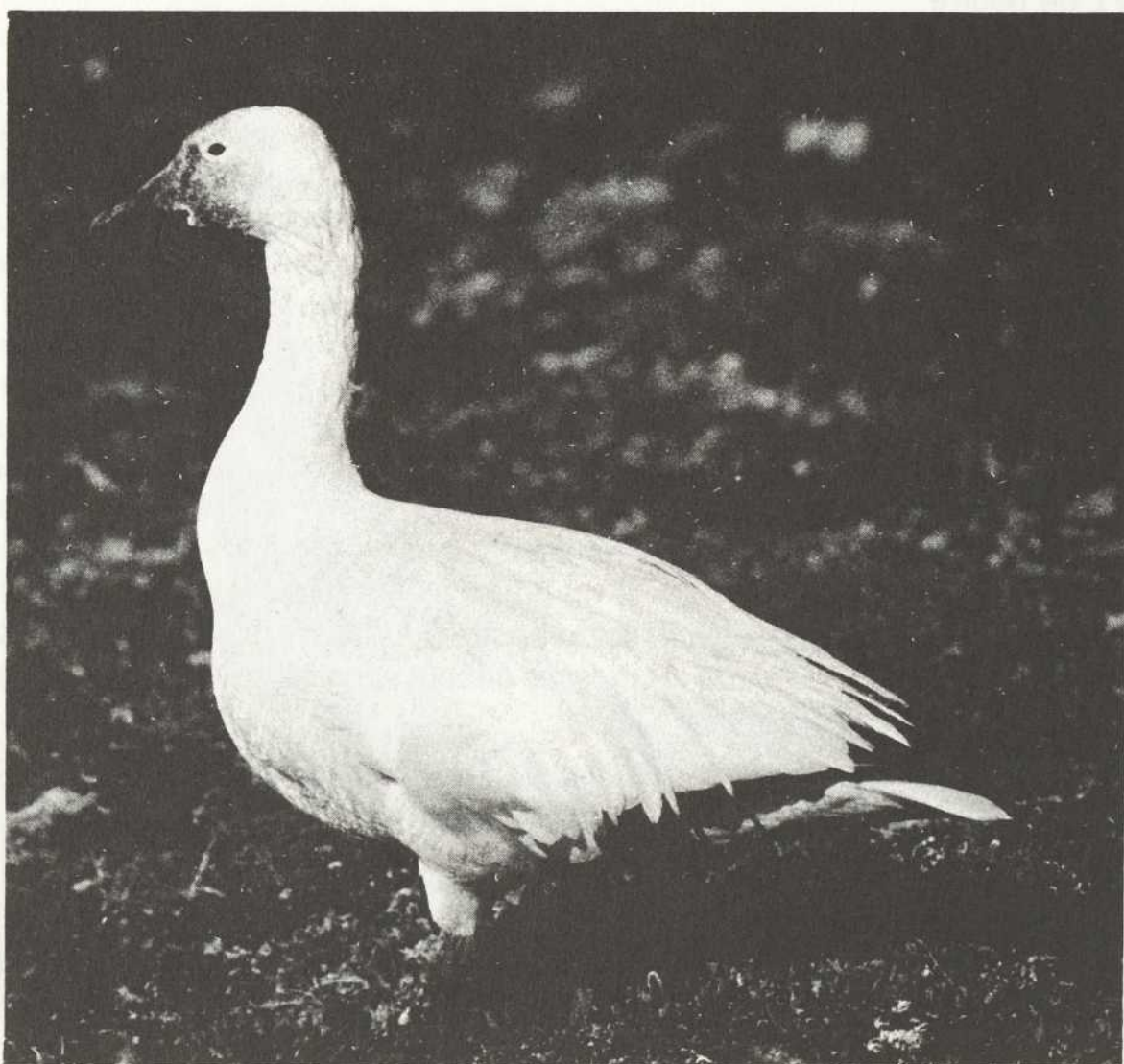
Le même vin blanc que pour la sauce
IT, S

12 cuisses d'oies ou d'outardes
2 litres d'eau
½ t. de vin blanc
1 oignon piqué d'un clou de girofle
1 feuille de laurier
1 pincée de thym, sel, poivre
bouillon (eau de cuisson de la viande)
2 c. à soupe de farine
1 t. de crème épaisse
½ t. de beurre
½ c. à thé de muscade
pâte à tarte riche (demi-feuilletée)

Mettre les cuisses d'oies dans l'eau à laquelle on aura ajouté le vin blanc, l'oignon et le clou de girofle, le laurier, le thym, le sel et le poivre. Faire mijoter jusqu'à ce que les cuisses soient tendres. Il faut faire bien attention de ne pas briser les cuisses car elles doivent être mises entières dans le pâté. Les retirer de la casserole et les placer dans une assiette. Passer le bouillon. Faire mijoter le bouillon à feu doux. Diluer la farine dans un peu d'eau froide et l'ajouter au bouillon. Ajouter la crème, petit à petit et en remuant constamment, ajouter le beurre et la muscade. Mettre les cuisses dans la sauce, délicatement, et les faire chauffer à feu doux pendant 10 minutes. Habiller de pâte un plat à cuire de 1½ litre. Y verser le mélange. Faire au pâté un couvercle de pâte de 0,5 cm d'épaisseur. Placer les cuisses debout dans le pâté, de façon que le bout de l'os perce le couvercle de pâte et en dépasse. Ne pratiquez, dans ce couvercle, que 12 incisions juste assez grandes pour laisser passer les pilons. L'épaisseur de la pâte tiendra les cuisses debout pendant toute le temps de la cuisson.

Cuire au four à 200° C pendant 20 minutes. Réduire la chaleur du four à 175° C et continuer la cuisson pendant une période de 20 à 30 minutes.

Mme Jacques Chartier



Avec les hommages du
ministère du Loisir, de la Chasse et de la Pêche.

1 oie sa
1 c. à th

FARCE

1/2 l. de l

1 l. de p

1/2 l. d'oi

1/2 l. de r

2 l. de p

1 c. à th

SAUCE

1 l. de b

1/2 l. de c

1 c. à th

Nettoyer

Prépare

raisins.

Farcir l'o

Retirer c

Déglace

ser. Dép

minutes.

Servir av

OIE SAUVAGE DE LA BAIE JAMES

VINS SUGGÉRÉS:

Cabernet Sauvignon, di Muralduolo 988-B

Bonne Souche, Père Anselme 628-D

1 oie sauvage de 3 kg environ

1 c. à thé de sel

FARCE

¼ t. de beurre

1 t. de pommes en tranches

½ t. d'oignons hachés

½ t. de raisins secs

2 t. de pain frais en cubes

1 c. à thé de cannelle

SAUCE

1 t. de bouillon de poulet

½ t. de gelée de groseille

1 c. à thé de fécule délayée dans 1 c. à soupe d'eau froide

Nettoyer l'oie, bien l'éponger. Assaisonner l'intérieur.

Préparer la farce, fondre le beurre, faire sauter les pommes, les oignons et les raisins. Ajouter le pain, la cannelle.

Farcir l'oie, l'attacher, cuire à 175°C environ 2½ à 3 heures.

Retirer de la casserole, laisser reposer.

Déglicer la casserole avec le bouillon, la gelée de groseille, couler, dégraisser. Déposer dans une petite casserole, ajouter la fécule délayée. Cuire 2 minutes.

Servir avec des poires marinées, des courgettes aux noix.

Marlin Firearms Company

STEAKS D'OIE

VINS SUGGÉRÉS:
BL, S, IT

1 grande oie ou outarde
1 t. de vin blanc
2 c. à soupe de beurre
½ t. de crème épaisse
1 tomate réduite en purée
1 pincée de sel
1 pincée de poivre
55 ml de cognac
croûtons, champignons et persil

Plumer, laver l'oie. Avec un couteau bien tranchant, couper la poitrine en tranches minces. Faire revenir ces tranches dans un beurre bruni, comme des biftecks, en faisant attention de ne pas trop les cuire. Mettre les steaks dans une assiette de service, à mesure qu'ils sont à point.

Verser le vin dans la poêle et chauffer à feu moyen, en brassant constamment pour bien déglacer. Ajouter le beurre, retirer du feu et ajouter la crème petit à petit, puis, la tomate en purée, le sel, le poivre et le cognac.

Chauffer à feu doux en brassant constamment pendant 2 minutes.

Verser la sauce sur les steaks et garnir de croûtons, de champignons frais et de persil.

Mme Jacques Chartier

TOURTIÈRE À L'OIE BLANCHE

VINS SUGGÉRÉS:
RO, S, IT

225 g de lard salé coupé en petits dés
450 g de chair d'oie coupée en petits dés
1 t. de chair de poulet coupée en petits dés
450 g de porc frais haché
sel, poivre
1 pincée de clou de girofle
1 pincée de toute-épice
½ t. d'oignon haché
¾ t. de vin blanc sec ou
de bouillon de veau
¾ t. de consommé de boeuf
2 c. à thé de fécule de maïs
1 t. de pommes de terre cuites fermes, coupées en gros morceaux

Faire fondre 3 c. à soupe de lard et dorer la chair d'oie puis la chair de poulet. Déglacer avec le vin blanc ou le bouillon de veau et cuire légèrement le porc frais.

Dorer les oignons dans le restant de lard.

Ajouter à la viande ainsi que les épices.

Bien mêler. Diluer la fécule de maïs dans le consommé de boeuf et mêler à la préparation.

Ajouter les cubes de pommes de terre.

Laisser refroidir à la température de la pièce.

Foncer et recouvrir d'une abaisse.

Cuire à 205°C.

Mme Céline Dion

OUTARDE FARCIE

VINS SUGGÉRÉS:
BX, CR, S, IT

FARCE

450 g de porc frais haché
225 g de veau haché
2 oeufs
½ t. de mie de pain séchée
et mouillée dans l'eau
1 c. à soupe d'échalotes hachées
½ c. à thé de muscade
½ gousse d'ail émincée
½ c. à thé d'épices mélangées
110 ml de cognac
sel, poivre

Bien mêler la farce. Bien essuyer l'outarde, la farcir et la huiler. Cuire dans une lèchefrite recouverte, pendant 1 heure à 205°C. Vider le gras et ajouter 1 tasse de bouillon de boeuf avec un peu d'eau (à peu près le fond de la lèchefrite).

Cuire de nouveau 3 heures à 175°C.

SAUCE

1 oignon finement haché
½ t. de céleri
1/3 t. de carottes coupées en dés
1 feuille de laurier
3 clous de girofle
4 grains de poivre
¼ t. de cognac
½ t. de bouillon de boeuf

Faire cuire lentement jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Verser dans la lèchefrite de l'outarde vers la fin de la cuisson.

Mme Céline Dion

OUTARDE RÔTIE

VINS SUGGÉRÉS:
BX, CR, S

1 outarde

MARINADE

2 citrons
½ t. d'huile
1 carotte râpée
1 oignon
1 gousse d'ail coupée en deux
6 clous de girofle
½ c. à thé de thym
½ c. à thé de basilic
1 poignée de persil

FARCE

1 kg de pommes pelées et tranchées
115 g de beurre fondu
1 t. de raisins secs
5 t. de pain grillé
½ c. à thé de thym
1 c. à thé de sel
½ c. à thé de poivre
2 t. d'eau bouillante

Nettoyer l'outarde avec un linge imbibé de vinaigre, ne pas ébouillanter ni tremper dans l'eau froide, ni savonner.

Laisser tremper 24 heures en la retournant quelques fois dans la marinade après avoir bien mélangé. Retirer de la marinade. Farcir les ingrédients dans l'ordre indiqué.

Mettre l'outarde dans la rôtissoire. Verser dessus l'eau bouillante. Couvrir et rôtir de 50 à 60 minutes par kilogramme dans un four à 175°C.

Après la cuisson, soit environ 1 heure, piquer les ailes avec une fourchette afin d'en faire sortir la graisse. Découvrir la lèchefrite pendant les 20 dernières minutes de cuisson. Enlever le surplus de graisse.

Mme Bernadette Morneau

OUTARDE RÔTIE À L'ALLEMANDE

VINS SUGGÉRÉS:
BX, S, IT

1 outarde
1 verre de vin blanc
½ jus de citron
2 litres de quartiers de pommes
40 petits oignons rissolés au beurre
sel, poivre

Farcir avec la moitié des pommes, brider.

Faire revenir l'oie ou l'outarde au fourneau pour lui donner de la couleur. Égoutter la graisse. Mouiller avec le vin contenant le jus de citron, le sel et le poivre. Une heure avant la fin de la cuisson, mettre autour de l'oie les oignons. Préparer une compote avec le reste des pommes et servir en même temps que l'oiseau.

Mme Jacques Chartier

SALMIS DE PERDREAUX AU CIDRE

perdreaux

lard

petits oignons

1 verre à liqueur d'eau-de-vie de cidre

sel, poivre

cidre

1 petit bouquet garni

Découper les perdreaux en quatre: deux cuisses, deux filets.

Faire rissoler dans une cocotte avec du lard et des petits oignons.

Retirer la graisse fondue et déglacer avec un verre d'eau-de-vie.

Assaisonner de sel et de poivre.

Mouiller avec du cidre, à peine «à hauteur».

Couvrir et laisser cuire pendant près d'une heure.

Rectifier l'assaisonnement.

Lier légèrement la sauce, si besoin est avec de la fécule délayée d'un peu de cidre.

La sauce doit cependant être de consistance légère.

Extrait du livre La vraie cuisine de l'Anjou et de Touraine

Roger Lallemand

Éditions du Quartier Latin

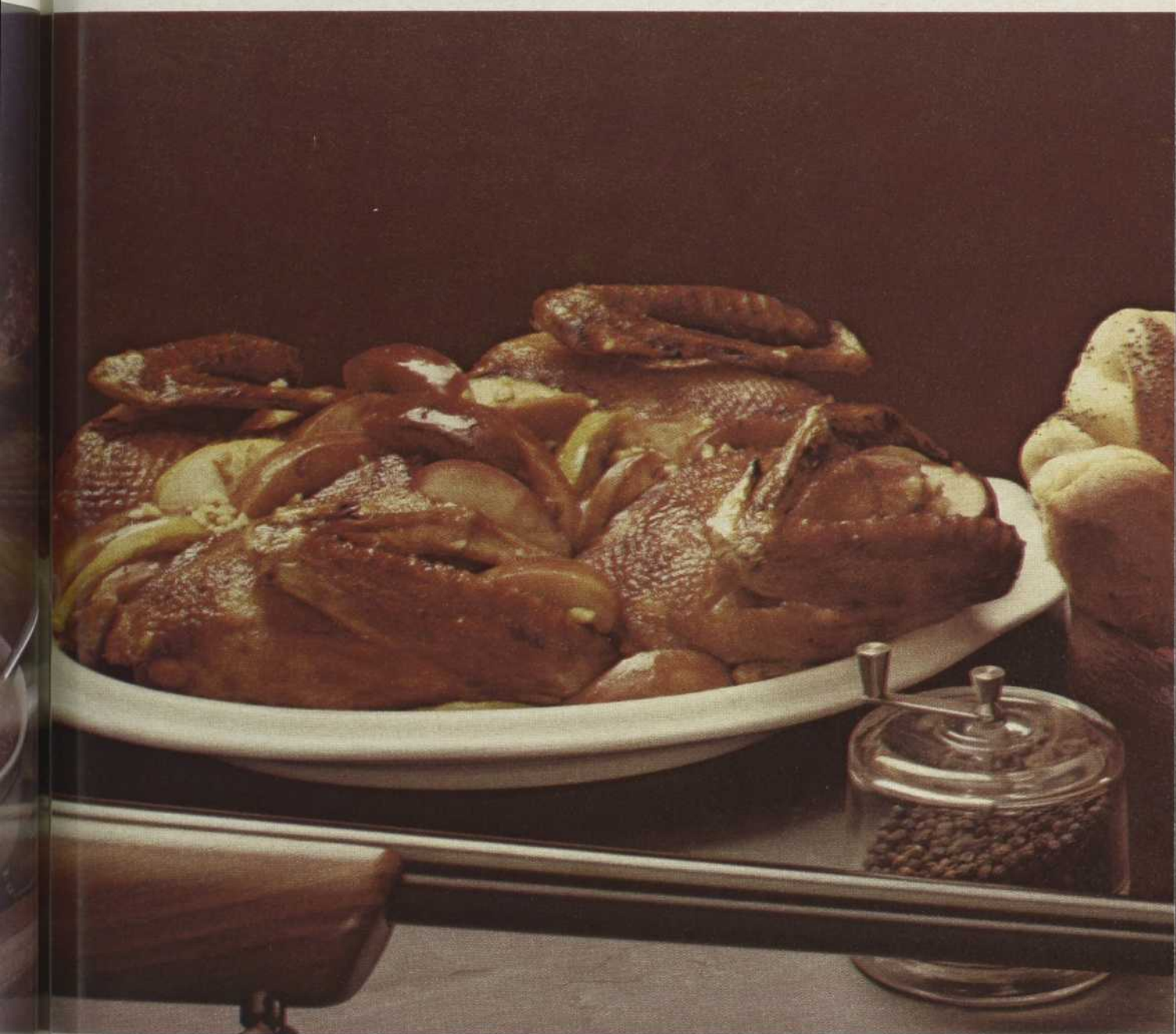
La Rochelle

un peu

ouraine
emand
er Latin
ochelle









Note:

Ce livre ne se veut pas un traité d'appellation du gibier. Il n'entre pas dans nos buts d'étudier si la perdrix est l'équivalent de la gélinotte, l'outarde de la bernache, etc. Nous laissons ces études aux puristes et voulons nous en tenir à des recettes et des conseils pratiques sur le petit gibier.



Avec les hommages du
ministère du Loisir, de la Chasse et de la Pêche.

PERDRIX AU CHOU

VINS SUGGÉRÉS:
BL, Gewürztraminer
CH-M, BG, BX

Première gagnante

3 perdrix
12 saucisses
1 oignon
1 carotte
½ c. à soupe de beurre
500 ml de consommé de boeuf
4 clous de girofle
1 chou moyen bien tendre
225 g de lard salé
sel, poivre
500 ml de consommé de veau

ACCOMPAGNEMENT

2 t. de pain en cubes (pain rassis)
1 c. à soupe de persil haché
¼ t. de beurre
1 oignon haché fin
noix hachées finement

Mettre dans une marmite de fonte, carotte, oignon et lard salé tranché.

Faire tremper le chou dans de l'eau salée ½ heure. Couper en deux, trancher et en mettre la moitié dans la marmite, puis couvrir avec le consommé de boeuf et de veau, et les clous de girofle. Saler et poivrer.

Bien nettoyer et laver les perdrix.

Faire revenir dans le beurre 10 minutes.

Placer sur le chou dans la marmite, recouvrir de l'autre moitié du chou et des saucisses; après 30 minutes de cuisson, retirer les saucisses.

Couvrir d'un papier graissé. Mettre le couvercle de la marmite. Cuire dans un four à 175°C environ 1 heure, juste pour que les perdrix soient tendres.

Dans le plat de service, mettre un rang de chou, bien égoutté, puis les perdrix bien égouttées, entourer des saucisses tranchées, des carottes et du reste du chou.

Bien mêler les ingrédients de l'accompagnement et cuire dans une poêle à frire jusqu'à ce que ce soit doré.

Ajouter les noix hachées finement.

Servir très chaud avec la perdrix au chou.

Mme Blanche Laguë

PERDRIX AU CHOU

VINS SUGGÉRÉS:
BL, Gewürztraminer
(BG, BX) S, BL

1 oignon
115 g de lard salé
1 gousse d'ail
2 perdrix
farine
chou
moutarde
sel et poivre
1 t. d'eau

Faire revenir l'oignon haché. Cuire le lard.

Quand le lard est bruni, ajouter les perdrix enfarinées. Faire rôtir les perdrix.

Ajouter le chou haché, la moutarde, le sel, le poivre et l'eau.

Couvrir et mijoter environ 2 heures.

Servir très chaud.

Mme A. Audette

PERDRIX AU CHOU

VINS SUGGÉRÉS:
BL, Gewürztraminer ou
Riesling BL (BG, BX) S

4 poitrines de perdrix
1 petit chou
4 tranches de lard salé gras
1 petit oignon
sel et poivre
1 feuille de laurier
1 t. d'eau

Frir les tranches de lard salé. Les retirer du feu lorsque dorées. Dans le gras laissé dans la marmite, sauter les poitrines de perdrix jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Ajouter l'eau. Mettre les rouelles d'oignon, les morceaux de chou ainsi que les tranches de lard salé et les assaisonnements. Cuire avec le couvercle et à feu lent environ 30 minutes.

Mme Solange Bossé

PERDRIX AU CHOU

VINS SUGGÉRÉS:
BL (BG, BX) S

4 à 6 perdrix
1 c. à soupe de beurre
1 morceau de lard salé
3 saucisses
2 c. à soupe de farine
1 verre d'eau ou de bouillon
carottes
sel et poivre
épices
1 chou

Fondre le beurre dans une grande casserole. Faire revenir les perdrix, le lard salé coupé en tranches minces et les saucisses. Lorsque le tout est bien doré, l'enlever et incorporer à la sauce la farine, l'eau, les carottes coupées en morceaux, le sel, le poivre et les épices. Entre-temps, faire bouillir le chou coupé en 4 morceaux. Placer le chou au fond de la casserole, le lard, les perdrix et les saucisses. Cuire à feu doux, pendant deux heures.

Mme Rénald Carrier

PERDRIX AU CHOU

VINS SUGGÉRÉS:
BL (BG, BX) S

½ t. de lard salé
perdrix
farine
1 chou
4 à 6 gros oignons
1 c. à thé de sel
1 c. à thé de poivre
1½ c. à thé de thym
1½ t. d'eau

Couper en dés et fondre le lard salé. Couper les perdrix en portions individuelles. Rouler chaque morceau dans la farine. Dorer dans le lard fondu. Retirer les morceaux du chaudron à mesure qu'ils sont dorés. Hacher grossièrement un gros chou vert. Couper en tranches minces les oignons. Jeter chou et oignons dans le gras qui reste dans le chaudron et cuire sur feu moyen en brassant souvent jusqu'à ce que les légumes soient ramollis (environ 15 minutes). Placer alors les morceaux de perdrix ici et là dans le chou. Ajouter le sel, le poivre, le thym et l'eau. Bien couvrir et cuire sur feu lent au moins 1½ à 2 heures.

On procède de la même façon pour des poulets, pigeons, filets de porc.

Mme Lucille Champagne

PERDRIX AU CHOUX

VINS SUGGÉRÉS:
BL (BG, BX) S

2 perdrix
2 bardes de lard doux
1 chou pommé
225 g de lard salé
2 oignons
2 carottes
1 t. de bouillon
sel, poivre, muscade
eau bouillante salée

Éplucher le chou. Le jeter dans l'eau bouillante salée. Bouillir 20 minutes. Égoutter. Mettre une barde de lard sur chaque poitrine de perdrix. Dans une cocotte, dorer le lard salé coupé en cubes.

Ajouter les carottes en julienne, les perdrix et les oignons émincés. Faire dorer. Fermer la cocotte et laisser cuire 20 minutes à petit feu. Ajouter le chou bien égoutté. Laisser cuire sans couvercle 10 minutes pour que l'humidité s'évapore. Assaisonner. Arroser de bouillon.

Si en fin de cuisson il y a trop de liquide, réduire à gros bouillons, à découvert après avoir retiré les perdrix.

Pour servir, couper les perdrix en quatre, et disposer sur le chou.

Mme Philippe Girard

PERDRIX AU CHOU

VINS SUGGÉRÉS:
BL (BG, BX) S

1 perdrix
2 c. à soupe de beurre
2 saucissons
1 chou
1 petit oignon
1 tranche de lard salé

Farcir les perdrix comme la volaille et faire revenir dans le beurre. Envelopper chaque perdrix dans une tranche de lard salé et placer sur le chou blanchi dans une casserole avec l'oignon et les saucissons. Faire rôtir à 175°C.

Mme J. Lachapelle

PERDRIX AU CHOU

VINS SUGGÉRÉS:
BL (BG, BX) S

4 oignons
miettes de pain
sel, poivre, persil
sarriette, thym
lamelles de lard ou de bacon
farine
chou
1 oignon
250 ml d'eau
1 perdrix

Frir les oignons hachés fin avec une poignée de miettes de pain dans un peu de gras. Assaisonner de sel, poivre, persil, sarriette et thym.

Insérer la farce dans le corps de l'oiseau bardé de lamelles de lard ou de bacon retenues par des ficelles.

Saupoudrer l'oiseau avec la farine et frir avec un peu de gras dans une petite rôtissoire. Dès qu'il est doré, le retirer de sa sauce et le remplacer par un petit chou haché fin et l'oignon.

Lorsque l'oignon et le chou sont rôtis (1/2 heure dans la sauce), ajouter l'oiseau et l'eau.

Mettre le couvercle de la rôtissoire et la placer dans le four à 175° C pendant 1 heure.

Servir sur un plat chaud avec au fond deux tranches de pain rôti.

Mme Léonard Mandeville

PERDRIX AU CHOU

VINS SUGGÉRÉS:
BL (BG, BX) S

4 perdrix
225 g de lard salé gras
4 c. à soupe de farine
1 gros chou vert haché grossièrement
1 c. à soupe de sel
¼ c. à thé de poivre
½ c. à thé de thym
½ t. de liquide (vin blanc, bourgogne rouge, cognac ou cidre)
oignon

Couper le lard salé en dés et fondre dans un chaudron de fonte.

Couper les perdrix en deux ou les laisser entières en attachant les pattes.

Rouler dans la farine, dorer dans le lard fondu pendant 25 minutes à feu très doux. Retirer les morceaux de perdrix du chaudron à mesure qu'ils sont brunis.

Ajouter le chou et les oignons au gras qui reste. Couvrir et cuire à feu moyen en remuant souvent jusqu'à ce que les légumes soient tendres (environ 15 minutes).

Disposer alors les perdrix sur le chou.

Ajouter le sel, le poivre, le thym et le liquide de votre choix. Couvrir et cuire à feu très doux au moins 2 heures ou jusqu'à ce que les perdrix soient tendres.

Mme Bernadette Morneau

PERDRIX AU CHOU

VINS SUGGÉRÉS:
BL (BG, BX) S

1 perdrix
1 chou
4 oignons hachés
4 oignons moyens
½ t. de chapelure
500 ml d'eau
sel, poivre, sarriette, thym
farine, persil

FARCE:

Sauter les oignons hachés finement avec la chapelure.

Ajouter sel, poivre, sarriette et thym au goût.

Farcir la perdrix de cette préparation.

Saupoudrer de farine et rôtir au four durant 1 heure à 160°C.

Lorsque l'oiseau est partiellement cuit, ajouter 1 petit chou haché avec 4 oignons moyens, le sel, le poivre, le persil, la sarriette et l'eau.

Laisser rôtir encore 1 heure en brassant doucement de temps à autre.

Mme Honoréus Prévost

PERDRIX AU CHOU

VINS SUGGÉRÉS:

BL (BG, BX) S

5 ou 6 perdrix
quelques lardons, beurre
2 oignons
bouillon ou eau
5 ou 6 petits choux
2 carottes
6 clous de girofle

Préparer les oiseaux, les trousser et les brider, les piquer de lardons. Saisir dans le beurre. Blanchir les choux, en retirer les coeurs, les presser pour en extraire l'eau. Déposer dans un chaudron, placer les perdrix dessus. Ajouter les carottes et les oignons. Piquer de clous de girofle. Assaisonner. Mettre du bouillon jusqu'à 2 centimètres au-dessus des choux, cuire au four 1½ à 2 heures ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. Retirer les perdrix, les carottes et les oignons. Remettre le chaudron sur un feu vif pour dessécher les choux. Les dresser sur un plat. Placer les perdrix sur les choux, entourer de carottes et d'oignons. Servir avec une sauce à base de jus de cuisson.

Mme Cécile Vinet

PERDRIX AU CHOU EN COCOTTE

VINS SUGGÉRÉS:

BL (BG, BX) S

- 1 chou
- 1 brindille de sauge
- 2 oignons
- 1 bouquet garni
- 90 ml de cognac
- 1 pincée de poivre
- 4 perdrix
- 1 feuille de thym
- 2 carottes
- 4 jaunes d'oeufs
- 175 ml de vin blanc
- 900 g de chair à saucisse
- 1 pincée d'épices mélangées
- 1 truffe hachée
- couennes de lard

MARINADE

- 4 c. à soupe d'huile
- 2 c. à soupe de vinaigre
- 1 feuille de laurier
- 1 feuille de thym
- 1 gousse d'ail
- 2 carottes en rondelles
- 2 oignons
- persil
- sel
- poivre

Il est préférable de mariner les perdrix 24 heures.

Faire une farce avec la chair à saucisse, la sauge, le thym, les épices et quelques morceaux de truffe. Lier avec les jaunes d'oeufs. Dans l'intervalle, faire cuire le chou aux trois quarts (10 min). Égoutter puis enlever les feuilles une à une.

Prendre les perdrix qui ont été nettoyées et marinées, les farcir. Bien barder et mettre les perdrix au milieu du chou. Tapisser chaque feuille de chou avec la farce qui reste. Reforme le chou. Mettre le tout dans une cocotte avec 2 ou 3 couennes de lard, arroser de vin blanc et de cognac. Ajouter quelques rondelles de carottes, le bouquet garni, et les oignons, cuire à feu modéré, la cocotte bien fermée.

Mme Lorraine Paulin

PERDRIX AU RIZ PILAF

VINS SUGGÉRÉS:
BX, IT

1 ou 2 perdrix
1 t. de riz à grains longs
2 t. de bouillon ou eau
sel, poivre
1 oignon
1 gousse d'ail
1 feuille de laurier
graisse végétale
beurre

Nettoyer la ou les perdrix.

Assaisonner l'intérieur avec le sel, le poivre et l'ail.

Brider, badigeonner de graisse végétale.

Mélanger avec un peu de beurre, cuire au four à 175°C environ 1 heure.

Pendant ce temps, cuire le riz.

Faire revenir l'oignon, ajouter le riz, faire revenir légèrement, puis mouiller avec le bouillon ou l'eau.

Assaisonner, commencer l'ébullition sur le feu, cuire 20 minutes au four à 175°C.

Retirer du four et vérifier si le liquide est absorbé.

Déposer le riz dans un plat creux. Y dresser les perdrix.

Servir avec le fond de la rôtissoire déglacé au bouillon de veau bien réduit.

Soeur Monique Chevrier, c.n.d.

PERDRIX AU VIN POMEROL

VIN SUGGÉRÉ:
POMEROL

1 ½ c. à soupe d'huile
20 petits oignons blancs
6 perdrix
½ c. à thé de poivre
3 carrés de sucre
2 gousses d'ail émincées
10 champignons (têtes)
1 bouteille de vin Pomerol
4 c. à soupe de beurre
115 g de bacon coupé en fines lanières
1 c. à thé de sel
¼ t. de brandy
6 c. à soupe de farine
1 bouquet garni
6 tranches de pain français rôti (4 cm)

Chauffer ½ cuillerée à soupe d'huile et la moitié du beurre dans une casserole. Frire les oignons jusqu'à ce qu'ils soient dorés et ajouter les lanières de bacon. Mêler et cuire sur feu lent jusqu'à ce que les oignons soient tendres et le bacon transparent. Retirer et réserver les oignons et le bacon.

Dépecer les perdrix. Mélanger la farine, le sel et le poivre. Rouler les portions de perdrix dans ce mélange. Les faire dorer de chaque côté dans le gras des oignons et du bacon.

Chauffer et verser le brandy sur les morceaux de perdrix et flamber.

Chauffer le vin avec le sucre dans une casserole. Verser sur les perdrix. Ajouter l'ail et le bouquet garni. Mijoter, couvrir et cuire à feu lent 40 minutes. Sauter les champignons dans 1 cuillerée à soupe d'huile et le reste du beurre pendant 5 minutes. Lorsque les perdrix sont bien cuites, enlever le bouquet garni. Ajouter les champignons, les oignons et le bacon.

Servir chaque portion sur du pain français rôti.

Mme Céline Dion

PERDRIX AUX LÉGUMES

VINS SUGGÉRÉS:
BL, Gewürztraminer
BL (BX, BG) S

2 c. à soupe de margarine
2 perdrix
farine
sel et poivre
eau
1 chou moyen
1 t. de navet
1 t. de carottes
pommes de terre

Faire fondre la margarine, y mettre les perdrix enrobées de farine. Saler et poivrer au goût. Ajouter de l'eau, laisser mijoter 10 minutes. Ajouter le chou coupé en deux, le navet et les carottes. Laisser cuire à couvert sur un feu moyen. Ajouter de l'eau au besoin. Servir avec pommes de terre.

Mme Rénald Carrier

PERDRIX AUX RAISINS ET AUX POMMES

VINS SUGGÉRÉS:
Sauvignon 958-C
Morgon «Les Micouds» 956-I
Henkell Trocken 588-S

2 perdrix
115 g de lard salé et tranché
1 t. de raisins secs
2 pommes
sel, poivre
1 t. d'eau chaude

Faire blanchir le lard; le couper en tranches et le faire dorer. Couper chaque perdrix en morceaux et les faire dorer dans le gras du lard.

Saler et poivrer. Ajouter l'eau chaude ainsi que les raisins et les pommes coupées en quartiers.

Couvrir et faire cuire au four à 175°C, environ 1 heure.

Servir les perdrix accompagnées de la sauce.

Soeur Monique Chevrier, c.n.d.

PERDRIX AUX RAISINS ET AUX OIGNONS

VINS SUGGÉRÉS:

Montepulciano d'Abruzzo 635-F

Morgon 864-D

6 perdrix (une par personne)
1/3 t. de graisse et 1/3 t. de beurre
6 oignons tranchés
6 gousses d'ail coupées
450 g de raisins verts
1 bouquet garni
2 t. de vin blanc ou rouge sec ou de bouillon
sel, poivre

Vider, nettoyer et attacher les perdrix.

Dans une sauteuse, chauffer le beurre et la graisse, faire dorer les perdrix, les retirer. Ajouter les oignons tranchés, les faire blondir, remettre les perdrix, ajouter l'ail et le bouquet garni. Couvrir, cuire au four à 175°C, 1/2 heure, ajouter le vin, le sel, le poivre, et cuire encore 20 minutes.

Pendant ce temps, faire sauter les raisins au beurre. Servir avec les perdrix et la sauce. Des nouilles accompagnent bien ce plat.

Soeur Monique Chevrier, c.n.d.

PERDRIX CHOUROUTE

VINS SUGGÉRÉS:

Vin d'Alsace

Vin rouge léger

Bière

3 oignons moyens
1 chou (900 g)
2 à 3 perdrix
3 c. à soupe de vinaigre de vin
sel, poivre
450 g de grosses saucisses fumées
en tranches de 0,5 cm

Cuire à feu moyen au presto (autoclave) environ 1 heure.

M. Aimé Quintal

PERDRIX EN CASSEROLE

VINS SUGGÉRÉS:
BX, CR, S, IT

4 perdrix
sel, poivre
4 tranches de bacon
3 branches de persil
thym, feuilles de laurier
1 gousse d'ail
1 petit oignon
2 carottes
1 l. d'eau
450 g de saucisses allemandes
2 c. à soupe de vinaigre de vin
2 c. à soupe de sucre
4 saucisses à déjeuner

Nettoyer et essuyer les perdrix.

Les saler et poivrer.

Déposer une tranche de bacon sur chaque perdrix et les attacher.

Les faire dorer de tous les côtés à la poêle.

Les déposer dans une casserole assez profonde.

Mettre les herbes dans une mousseline et les déposer dans la casserole.

Ajouter l'oignon, les carottes et l'eau ainsi que les saucisses et mélanger avec le sucre et le vinaigre de vin.

Couvrir et cuire à 190°C environ 1½ heure.

Durant ce temps, faire dorer les saucisses à déjeuner.

Retirer le petit sac d'herbes, ajouter les saucisses et remettre au four à découvert environ ½ heure.

Soeur Monique Chevrier, c.n.d.

PERDRIX EN GELÉE

VINS SUGGÉRÉS:
S, CR, BG, IT

2 perdrix
1 oignon
1 carotte
1 branche de céleri
1 feuille de laurier
sel, poivre
1 c. à soupe de gélatine
pain français
vin rouge

Préparer les perdrix, garder les abats et les ailes pour le fumet.

Dans une grande marmite, mettre les légumes, la feuille de laurier, le sel et le poivre.

Couvrir d'eau froide.

Ajouter les abats et les ailes

Mijoter environ 30 minutes.

Ajouter les perdrix et cuire toujours à découvert et lentement jusqu'à parfaite cuisson.

Couler et désosser les perdrix.

Mesurer le bouillon, ajouter 1 cuillerée à soupe de gélatine (gonflée dans l'eau froide) par tasse de bouillon.

Dans un moule, placer la viande en tranches, couvrir de bouillon gélatineux à demi refroidi.

Laisser prendre.

Servir comme entrée avec du pain français et un bon vin rouge.

Soeur Monique Chevrier, c.n.d.

PERDRIX RÔTIES SUR CANAPÉS DE FOIE

VINS SUGGÉRÉS:

Bonne Tassée, blanc 621-D

Bonne Tassée, rouge 628-I

Sangiovese, Rutilus 545-A

2 perdrix
sel
3 c. à soupe d'échalotes hachées
½ c. à thé d'estragon
¼ t. de beurre fondu
4 tranches de bacon

CANAPÉS

2 tranches de pain (1 cm) de la grandeur des perdrix
¼ t. de beurre
foie de poulet ou de perdrix
3 c. à soupe de bacon en dés
¼ c. à thé de sel
poivre du moulin

SAUCE

2 c. à soupe d'échalotes hachées
1½ t. de bouillon de boeuf
1 c. à soupe de beurre

Nettoyer les perdrix. Assaisonner l'intérieur. Ajouter les échalotes, l'estragon et un peu de beurre fondu. Attacher les perdrix.

Les badigeonner avec le reste du beurre et placer deux tranches de bacon sur chaque perdrix. Cuire au four à 205°C, environ 40 minutes. Arroser souvent.

Faire dorer les canapés dans le beurre.

Hacher les foies et le bacon, saler et poivrer.

Étendre sur les tranches de pain. Faire dorer au grilleur. Retirer et ajouter un peu de gras de la rôtissoire.

Retirer les perdrix et les placer sur les canapés. Ajouter les échalotes, le bouillon et le beurre dans le fond de la rôtissoire. Cuire 1 minute.

Servir avec des champignons sautés et des coeurs d'artichauts.

Marlin Firearms Company

CIPAILLE DU VIEUX QUÉBEC À LA PERDRIX OU AU FAISAN

VINS SUGGÉRÉS:

BX, BG, CR, S

1 petite dinde ou 1 poulet de 2,5 kg

1 perdrix ou

1 faisan

1 filet de porc haché

¼ t. de feuilles de céleri

10 tranches de lard salé gras

4 oignons émincés

½ t. de persil haché

1 c. à thé de sarriette

2 t. de pommes de terre râpées

pâte à tarte

cannelle

farine, beurre

eau chaude

sel, poivre

oignons frits

Couper la dinde ou le poulet et la perdrix en morceaux individuels.

Rouler les morceaux dans la farine et les faire dorer dans le beurre.

Recouvrir d'eau chaude. Saler et poivrer.

Couvrir et laisser mijoter 45 minutes.

Faire dorer les tranches de lard coupées en dés, les retirer.

Ajouter à la graisse, les oignons, le persil et la sarriette, et faire brunir.

Passer au hache-viande le filet de porc. Ajouter les feuilles de céleri, le sel, le poivre et une pincée de cannelle.

Abaissier la pâte à tarte à 1 centimètre d'épaisseur. Étendre dans un plat creux ayant au moins 7 à 10 centimètres de hauteur et tapisser le fond et le tour.

Garnir le fond du plat d'un lit de filet de porc haché cru, puis de toutes les pièces de volaille cuite. Ajouter un peu de bouillon.

Couvrir chaque rang de pommes de terre râpées et d'oignons frits. Finir avec les dés de lard dorés et recouvrir le tout de pâte. Laisser cuire 2 heures dans un four à 175°C.

Mme Léonard Mandeville

SAUTÉ DE PERDRIX À LA CAMÉLIA

VINS SUGGÉRÉS:
IT, BX, CR, S

Couper en quatre morceaux trois jeunes petites perdrix; saler les morceaux, les enfariner et faire rissoler au beurre à feu vif. Quand ils sont rissolés, ajouter un verre de cognac pour les flamber et puis les laisser tremper dans 500 millilitres de crème à 35%.

Ajouter un peu de poivre et saler au goût. Couvrir et faire cuire à feu doux, pendant environ 25 à 30 minutes. Ajouter alors à la sauce une poignée de raisins secs. Faire bouillir très lentement pendant cinq minutes et servir à table avec des croûtons de pain frits à l'huile.

M. Michel Montaruli

TOURTIÈRE DU BON VIEUX TEMPS (à base de GIBIER)

VINS SUGGÉRÉS:
RO, S, IT

Important: Il faut avoir une grande rôtissoire en granit ou un chaudron en fonte avec un couvercle, sans quoi il est inutile d'entreprendre cette tourtière.

3 litres de pommes de terre coupées en dés

2 gros oignons émincés

sel et poivre

1,3 à 1,5 kg de chevreuil, boeuf et porc ou

orignal et porc ou

perdrix, poulet et veau

abaisses de tarte

Préparer les ingrédients une journée à l'avance. Couper la viande en morceaux. Sans aucune cuisson, mêler la viande, les pommes de terre, les oignons, le sel et le poivre et laisser le tout reposer une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, tapisser le fond et les côtés du chaudron de fonte d'une abaisse de pâte pas trop mince. Déposer par-dessus le mélange de viande et de pommes de terre. Couvrir d'eau froide. Saler et poivrer. Couvrir d'une autre abaisse de pâte; faire des incisions au centre. Cuire avec le couvercle dans un four à 160°C pendant trois heures. Un quart d'heure avant la fin de la cuisson, retirer le couvercle pour bien dorer la croûte du dessus.

Mme Ginette Morache

PIGEONS

VINS SUGGÉRÉS:
BX, S, IT

1 pigeon par personne
lard salé
farce
croûtons, persil

*Les pigeons s'apprêtent et se cuisent, comme le poulet, braisés ou grillés.
Farcir à volonté.*

Envelopper de lard salé ou de bacon.

La cuisson dure 25 à 30 minutes.

Servir sur des croûtons passés au beurre. Décorer de persil.

Mme Cécile Vinet

PIGEON AUX POIS VERTS

VINS SUGGÉRÉS:
BX, S, IT

4 pigeons
8 tranches de lard salé
4 c. à soupe de farine
1 oignon
1 boîte de pois verts
bouillon
sel, poivre

*Faire revenir les pigeons dans un chaudron contenant le lard salé et l'oignon.
Aussitôt après cette opération, ajouter la farine, laisser prendre couleur, puis mouiller avec du bouillon et cuire à petit feu. Un quart d'heure avant de servir, ajouter les pois verts et les assaisonnements.*

Mme Georges Bonin

PIGEONS RÔTIS

VINS SUGGÉRÉS:
BX, CR, S, IT

6 jeunes pigeons
une noix de muscade
sel et poivre
beurre et farine en égale
quantité (beurre manié)
échalotes émincées
1 poignée de céleri
moutarde sèche
1 t. de consommé

Nettoyer les pigeons. Frotter avec une noix de muscade, légèrement râpée. Saler et poivrer l'intérieur.

Dorer au beurre le foie et le coeur avec les échalotes et le céleri. Farcir les pigeons de ce mélange et ficeler. Recouvrir en entier de beurre manié avec un peu de moutarde sèche. Cuire dans une lèchefrite sans couvercle avec le consommé.

Le four est à 175°C (40 à 60 min).

Mme Lucille Champagne

PIGEONS SAUTÉS

VINS SUGGÉRÉS:
BL de la sauce
BL (BX, BG) S

115 g de beurre
2 pigeons
persil, poivre, sel
1 c. à thé de farine
1 verre de bouillon
1 verre de vin blanc
tranches de pain rôti beurrées

Mettre dans une casserole le beurre, les pigeons coupés en deux, le persil, le poivre et le sel. Lorsque les pigeons sont cuits d'un côté, les retourner et saupoudrer de farine. Mouiller avec le bouillon et le vin. Laisser cuire pendant une heure jusqu'à ce que la sauce soit bien liée. Mettre une tranche de pain sous chaque morceau de pigeon. Servir.

Mme J. Lachapelle

PIGEON SAINT-GERMAIN

VINS SUGGÉRÉS:
BX, CR, S

¼ t. de lard salé
4 à 6 pigeons
12 petits oignons
1 c. à thé de farine
1 t. de consommé
900 g de pois verts frais
3 baies de genièvre
1 pincée de thym, ou basilic
sel et poivre

Couper en dés et fondre le lard salé. Dorer les pigeons dans le gras, avec les oignons. Une fois brunis, les retirer. Ajouter au gras la farine et le consommé. Bouillir jusqu'à épaississement.

Remettre dans la casserole, les pigeons, les oignons et les pois verts. Ajouter les baies de genièvre et le thym ou le basilic, le sel et le poivre.

Couvrir et mijoter lentement jusqu'à ce que les pigeons soient tendres (20 à 45 minutes).

Cette recette est aussi bonne avec des petits poulets.

Mme Lucille Champagne

PINTADE À LA CHOUROUTE

VINS SUGGÉRÉS:
BL, Alsace Riesling
ou Gewürztraminer

Cuire la pintade au beurre en cocotte; après cuisson, la couper en quatre, dresser ces quarts sur un lit de choucroute, et les entourer de rectangles de lard de poitrine «cuit dans la choucroute» et de rondelles de saucisson à l'ail; arroser le tout avec le jus.

Servir très chaud.

(4 personnes)

André Bardet

PINTADE À LA CRÈME

VIN SUGGÉRÉ:
CH-M

Mettre la pintade dans une cocotte et la cuire doucement au beurre, avec un oignon coupé en quatre; quand elle est presque cuite, ajouter 500 ml de crème à 35%, et finir la cuisson en arrosant souvent.

Après 45 minutes, retirer la pintade, réduire la sauce, rectifier l'assaisonnement, et servir.

Accompagner de purée de marrons, de riz nature ou de pommes fruits, cuites par moitiés au beurre.

(4 personnes)

André Bardet

SUPRÊME DE PINTADE

VINS SUGGÉRÉS:
Alsace blanc Riesling
Grand Bourgogne blanc
BX, CH-M

Sauter les suprêmes au beurre à blanc, lorsqu'ils sont presque cuits, ajouter quatre cuillerées de julienne de blanc de poireaux et de céleri étuvée au beurre, et deux cuillerées de julienne de champignons frais, achever de cuire à couvert.

Déglacer au Riesling; verser de la crème, et deux cuillerées de velouté de volaille, passer et beurrer, ajouter de la ciboulette.

Garnir sur plat rond, croûtons, entourer de la garniture. Napper les suprêmes et quenelles. Garniture: concombre en grosses gousses, étuvée au beurre fondu d'artichauts, et quenelles de pintades. À part: purée de lentilles, assez serrée.

André Bardet

POTAGE AU GIBIER

8 t. de bouillon
restes de gibier rôti
2 carottes
3 branches de céleri
2 oignons
2 branches de persil
1 feuille de laurier
½ t. de riz bouilli
½ t. de porto
sel, poivre de Cayenne

Faire mijoter ensemble le bouillon, les légumes et les restes de gibier, environ 1½ heure.

Couler, conserver le bouillon. Jeter les légumes.

Détacher la viande des os.

Hacher très finement la viande et la laisser mariner dans le porto ½ heure.

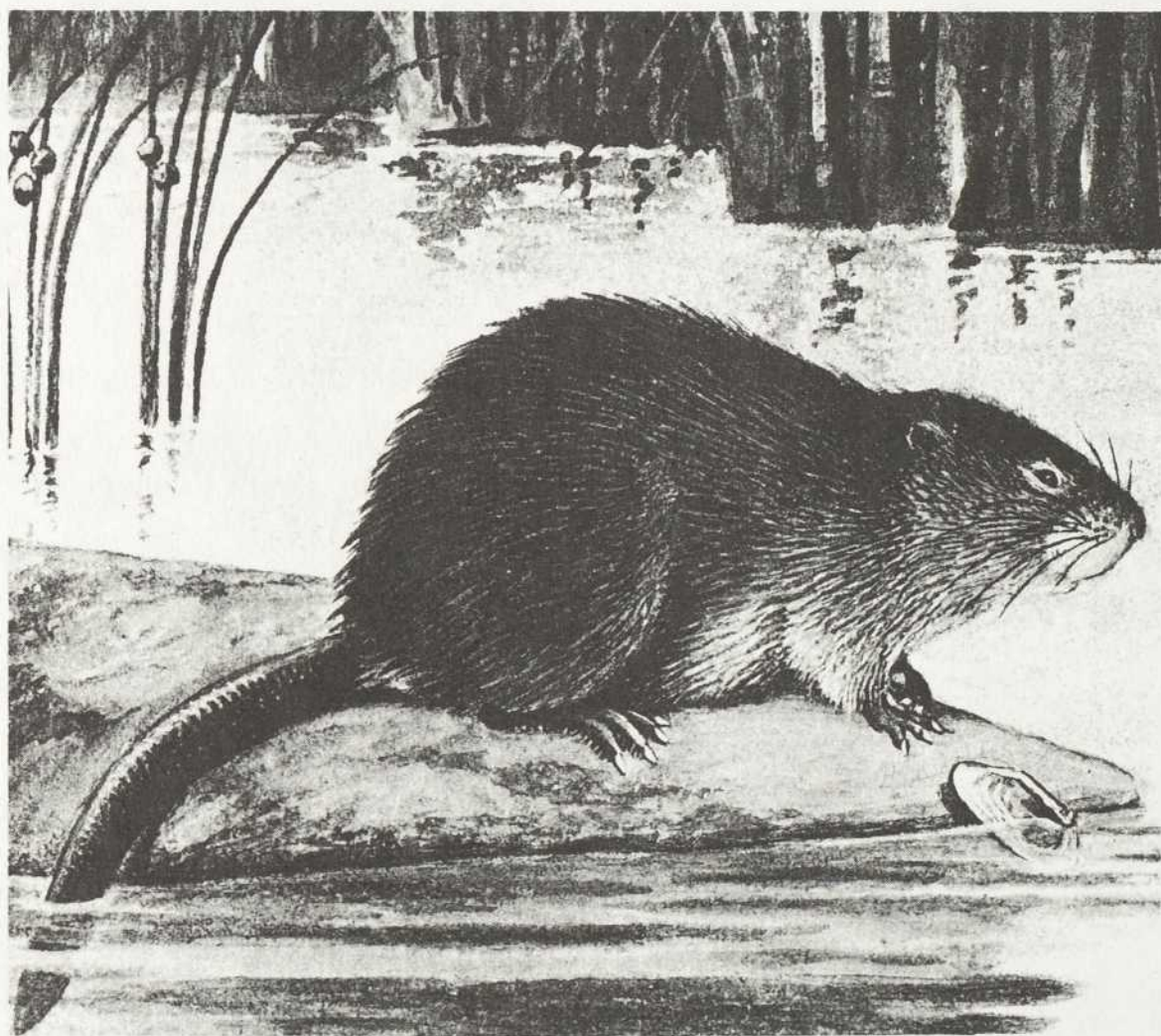
Avoir environ 2 tasses de viande.

Ajouter la viande, le porto et le riz au bouillon chaud, saler et poivrer.

Chauffer environ 15 minutes.

Ajouter 2 cuillerées à soupe de beurre ramolli au moment de servir.

Soeur Monique Chevrier, c.n.d.



S'il eût été appelé le «glaneur des eaux» tous auraient voulu manger du rat musqué.

Sur certains marchés américains, on le désigne sous le nom de «Marsh rabbit», lapin des marécages.

Avec les hommages des
Musées nationaux du Canada.

RAT MUSQUÉ

VIN SUGGÉRÉ:
Rouge d'Algérie

- 2 rats musqués
- 5 oignons moyens
- 3 pommes de terre moyennes coupées en deux
- 2 carottes
- sel, poivre
- 3 c. à soupe de vinaigre de vin

Cuire à feu moyen au PRESTO pendant environ 1 heure.

M. Aimé Quintal

RAT MUSQUÉ AU FOUR

VINS SUGGÉRÉS:
BG, CR, S

- 1 rat musqué
- 1 oignon en tranches
- farine
- sel, poivre
- 8 tranches de bacon
- ¼ t. de vinaigre
- ¼ t. d'eau

Utiliser seulement les fesses et les épaules.

Lorsqu'on écorche l'animal, il faut faire bien attention de ne pas percer les glandes de senteur (voir fig. p. 17).

Enlever le tissu filamenteux qui se trouve à l'intérieur des pattes.

Bouillir avec l'oignon pendant 30 minutes.

Égoutter et enfariner. Assaisonner. Couvrir avec le bacon. Ajouter le vinaigre et l'eau. Rôtir jusqu'à ce que soit tendre. Arroser avec le jus de la cuisson.

(3 à 4 personnes)

Extrait du livre Wild Game Cookbook
Remington Sportsmen's Library

RAT MUSQUÉ AU FOUR À LA SAUCE BARBECUE

VINS SUGGÉRÉS:

BG, CR, S

SAUCE BARBECUE

- ½ t. de beurre
- 1 gros oignon râpé
- ½ t. d'eau
- 1 c. à soupe de sauce Worcestershire
- 3 c. à soupe de jus de citron
- 1 c. à thé de sel
- ½ c. à thé de poivre
- 2 c. à thé de paprika
- ½ c. à thé de moutarde sèche
- 1 c. à soupe de sucre brun
- 2 c. à soupe de purée de tomate concentrée

Fondre le beurre, ajouter l'oignon et cuire jusqu'à bonne consistance.

Ajouter le reste des ingrédients et mijoter 10 minutes.

Si le rat musqué est vieux, le laisser tremper pendant 24 heures dans de l'eau avec 1 tasse de vinaigre et 3 cuillerées à soupe de sel, par litre d'eau.

Égoutter et sécher. Couper en morceaux. Dorer de tous côtés dans un corps gras. Mettre dans une lèchefrite en couvrant avec la sauce barbecue et cuire à 175°C pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. Arroser avec la sauce fréquemment.

*Extrait du livre Wild Game Cookbook
Remington Sportsmen's Library*

RAT MUSQUÉ AU VIN

VINS SUGGÉRÉS:
BG, CR, S, IT

1 rat musqué d'environ 700 g
5 ou 6 t. d'eau froide
1½ c. à soupe de sel
½ c. à thé de sel
un peu de poivre noir frais moulu
1 grosse brindille de thym
1 grosse brindille de marjolaine
2 ou 3 feuilles de basilic ou 1 feuille de laurier
1 tige de persil
2 oignons verts tranchés
4 baies de genièvre
1¼ à 1½ t. de bordeaux rouge
farine tout usage
1 c. à soupe de beurre
4 minces tranches de lard salé, coupées en bâtonnets
6 petits oignons entiers
1½ c. à soupe de farine tout usage
1 t. de bouillon de poulet dégraissé
6 petites carottes entières
sel, s'il y a lieu
bouillon, s'il y a lieu
115 g de champignons coupés en quatre et revenus au beurre
1 c. à soupe de persil haché

Apprêter le rat musqué, en enlevant soigneusement toute trace de graisse ainsi que les glandes. Le couper en morceaux et le laisser tremper pendant toute une nuit dans l'eau froide à laquelle on aura ajouté du sel. L'eau froide doit couvrir la viande.

Égoutter le rat musqué, l'éponger et le mettre dans un bol juste assez grand pour le contenir. Ajouter le sel, un peu de poivre, le thym, la marjolaine, le basilic, le persil, les oignons et les baies de genièvre. Verser le vin sur le tout; le vin doit couvrir légèrement la viande. Laisser mariner pendant 2 ou 3 heures.

Égoutter le rat musqué, l'éponger et l'enfariner. Passer la marinade et la mettre de côté. Faire fondre le beurre dans une cocotte épaisse et y faire dorer les lardons.

Ajouter le rat musqué enfariné et le faire dorer légèrement. Ajouter les oignons entiers et les faire dorer.

Ajouter la farine et laisser roussir.

Ajouter la marinade, le bouillon et les carottes.

Couvrir la cocotte et cuire, à feu doux, pendant 1/2 heure.

Rectifier l'assaisonnement et ajouter du bouillon, si la sauce est trop épaisse. Continuer la cuisson jusqu'à ce que la viande soit tendre. Ajouter les champignons et chauffer pendant 1 ou 2 minutes. La cuisson variera de 3/4 à 1 1/2 heure selon la tendreté de l'animal.

Dresser la viande dans un plat de service un peu creux et chaud; l'entourer des légumes et verser la sauce sur le tout. Parsemer de persil haché.

Mme Germaine Gloutnez

RAT MUSQUÉ FRIT À LA MÉRIDIONALE

VINS SUGGÉRÉS:

BG, CR, S

Laver et couper en quartiers le rat musqué. Tremper 1 heure et plus dans de l'eau bien salée. Rincer et assécher avec un linge. Saupoudrer de sel et de poivre.

Battre 2 oeufs avec 1/2 tasse de lait. Plonger les morceaux de viande dans de la farine et dans l'oeuf, ensuite dans une céréale de blé. Saisir de tous côtés dans du gras, et cuire ensuite 1 heure à feu doux. Enlever la viande et se défaire du gras. En garder seulement 3 cuillerées à soupe. Ajouter 3 cuillerées à soupe de farine, brasser rapidement. Ajouter ensuite 1 1/2 tasse de lait lentement, et laisser épaissir. Assaisonner au goût.

Servir le rat musqué avec la sauce.

Une purée de patates douces, du cresson et des légumes verts, une salade de céleri, noix et pommes accompagnent bien ce plat.

Extrait du livre Wild Game Cookbook
Remington Sportsmen's Library



Il est beau à voir, mais aussi bon à manger.

Photo: Roger Fortier

RATON-LAVEUR À LA SAUCE BARBECUE

VINS SUGGÉRÉS:
BG, CR, S, IT

Préparer le raton-laveur et le couper en portions. Cuire sous pression, 30 minutes.

Mettre dans un plat au four à 160°C pendant 1 heure après avoir versé la sauce barbecue.

SAUCE BARBECUE

- ¼ t. de beurre
- 1/3 t. d'oignon haché
- 1 c. à soupe de farine
- 1½ t. de jus de tomate
- ¼ t. de vinaigre
- 3 c. à soupe de sucre brun (tassé)
- 1½ c. à thé de poudre de piment rouge
- 1 c. à soupe de moutarde sèche
- 1 c. à soupe de sauce Worcestershire

Fondre le beurre dans un grand poêlon.

Ajouter l'oignon et brunir légèrement, verser la farine. Ajouter le reste des ingrédients et laisser mijoter 10 minutes.

*Extrait du livre Wild Game Cookbook
Remington Sportsmen's Library*

RATON-LAVEUR AIGRE-DOUX

VINS SUGGÉRÉS:
BG, CR, S, IT

- 1 raton-laveur, dégraissé et nettoyé
- 1 gros oignon
- 1 c. à thé de moutarde sèche
- 1 c. à thé de toute-épice
- 1 c. à thé de sel
- ½ c. à thé de poivre
- ¾ t. de ketchup
- 4 cubes de bouillon de boeuf
- 4 t. d'eau
- 5 biscuits au gingembre
- ¾ t. de vinaigre
- ¾ t. de sucre brun

Couper le raton-laveur en portions.

Bouillir et enlever tout le gras.

Placer dans une rôtissoire. Ajouter l'oignon coupé, la moutarde, la toute-épice, le sel et le poivre.

Dans un autre contenant, chauffer le ketchup, les cubes de bouillon de boeuf, l'eau, les biscuits au gingembre, le vinaigre et le sucre brun.

Verser cette préparation sur les morceaux de raton-laveur et rôtir à couvert à 175°C (bien cuit), environ 3 heures.

(8 personnes)

*Extrait du livre Wild Game Cookbook
Remington Sportsmen's Library*

RATON-LAVEUR EN PÂTÉ

VINS SUGGÉRÉS:
BG, CR, S, IT

- 1 raton-laveur
- 1 litre d'eau
- 500 ml de vinaigre
- 1 c. à soupe de sel
- 1 c. à thé de poivre
- 1 c. à soupe de sucre brun
- 1 c. à thé d'épices à marinades
- 1 oignon en dés
- 4 petites pommes de terre
- 4 petites carottes
- 1 recette de biscuits à la poudre à pâte

Préparer et couper le raton-laveur.

Mélanger l'eau, le vinaigre, les assaisonnements, le sucre et les épices. Laisser la viande dans cette marinade au moins 8 heures. Égoutter, déposer dans un chaudron et couvrir d'eau. Cuire jusqu'à ce que la viande soit tendre. Ajouter l'oignon, les pommes de terre et les carottes. Lorsque les légumes sont cuits, retirer le tout du bouillon. Épaissir avec de la farine et du beurre et assaisonner au goût. Placer la viande et les légumes dans un plat de service et couvrir avec la sauce.

Mettre sur le tout des biscuits à la poudre à pâte (votre propre recette à laquelle vous ajoutez un peu plus de corps gras). Cuire au four à 235°C jusqu'à ce que les biscuits soient dorés (12 à 15 minutes).

(8 personnes)

*Extrait du livre Wild Game Cookbook
Remington Sportsmen's Library*

RATON-LAVEUR GARNI

VINS SUGGÉRÉS:
BG, CR, S, IT

- 1 raton-laveur
- 2 c. à soupe de sel
- 1 c. à soupe de sel d'ail
- carottes
- 4 branches de céleri
- 4 gros oignons

GARNITURE AU PAIN

- 1 petit oignon en dés
- 2 branches de céleri hachées
- 2 c. à thé de sauge (en poudre)
- 1 c. à thé de safran
- 4 litres de pain sec en cubes
- 1 boîte de crème de poulet (soupe)
- eau chaude

Nettoyer et dégraisser complètement le raton-laveur.

Bouillir pour attendrir avec le sel, le sel d'ail, les carottes, le céleri et les oignons.

Lorsque tendre, désosser le raton-laveur. Mettre la viande dans une casserole beurrée et couvrir de garniture au pain.

Mélanger l'oignon, le céleri, la sauge et le safran avec le pain. Ajouter la crème de poulet avec un peu d'eau chaude et bien mélanger.

Si trop épais, ajouter un peu d'eau chaude. Étendre sur le dessus du raton-laveur. Couvrir et cuire à 175°C pendant 20 minutes. Découvrir et cuire 10 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit dorée sur le dessus.

*Extrait du livre Wild Game Cookbook
Remington Sportsmen's Library*

RATON-LAVEUR Sloppy Joe

VINS SUGGÉRÉS:

BG, CR, S, IT

- 1 raton-laveur (2 à 2,5 kg)
nettoyé, dégraissé et coupé
- 1 oignon moyen haché
- 1 t. de céleri haché
- 1 c. à soupe de sel
- ¼ c. à thé de poivre noir
- 5 t. d'eau
- 8 à 12 pains à hambourgeois

Cuire tous les ingrédients (excepté le pain) à couvert jusqu'à ce que la viande s'enlève facilement des os.

Passer au hache-viande ou couper en très petits morceaux. Mélanger avec la sauce (recette ci-dessous) et cuire à fond.

SAUCE

- 2 oignons moyens hachés
- ½ poivron vert moyen haché
- 2 c. à thé de beurre ou de gras de bacon
- 1 bouteille de sauce barbecue
- 1 bouteille de sauce chili

Sauter les oignons et le poivron dans le beurre jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents.

Ajouter le reste des ingrédients et chauffer.

Mélanger avec la viande de raton-laveur et cuire.

Servir dans les pains rôtis.

(8 à 12 personnes)

Extrait du livre Wild Game Cookbook
Remington Sportsmen's Library

Pour accompagner le gibier:

SAUCE À LA CRÈME POUR GIBIER (méthode rapide)

2 c. à thé d'oignons ou d'échalotes émincées
2 c. à soupe de beurre
2 c. à thé de farine
½ t. de vinaigrette (sans cuisson)
1 c. à thé de jus de citron
½ t. de crème épaisse
2 c. à thé de gelée de groseille
sel

Après la cuisson de la venaison, retirer la pièce de la lèchefrite, verser le gras. Ajouter l'oignon, le beurre, la farine; cuire environ 2 minutes. Ajouter de la vinaigrette, lentement ajouter la crème. Cuire en brassant jusqu'à ce que la sauce soit bien liée et assez épaisse. Ajouter le jus de citron et la gelée. Sel si nécessaire.

(1 ¾ tasse)

Mme Mary Larrivée

SAUCE CHASSEUR

½ t. de beurre
½ t. de farine
1 ½ t. de bouillon de boeuf
1 t. de vin rosé sec ou
1 t. de cidre sec
½ t. de gelée de pomme

Voici une délicieuse recette de sauce pour accompagner votre gibier!

Fondre le beurre.

Ajouter la farine, blondir le roux.

Ajouter les liquides, épaissir.

Ajouter la gelée de pomme.

Brasser pour faire fondre.

Soeur Monique Chevrier, c.n.d.

CANNEBERGES GLACÉES

Étendre les canneberges sur une seule rangée dans le fond d'une lèchefrite. Mettre du sucre par-dessus. Bien fermer la lèchefrite avec du papier d'aluminium. Cuire à 175°C pendant une heure en brassant 3 fois pendant la cuisson. Refermer le plus hermétiquement possible chaque fois.

Réfrigérer.

Servir avec n'importe quel volatile sauvage.

Extrait du livre Wild Game Cookbook
Remington Sportsmen's Library

POMMES POCHÉES

5 pommes

1 t. de sucre

2 t. d'eau

¼ c. à thé de sel

5 à 6 gouttes de colorant rouge

1 bâton de cannelle

¼ c. à thé de muscade

1 c. à thé de vanille

Peler les pommes et les couper en deux. Enlever les pépins mais pas le coeur. Faire un sirop des autres ingrédients en laissant bouillir le tout dans un chaudron. Ajouter les pommes et laisser mijoter jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Extrait du livre Wild Game Cookbook
Remington Sportsmen's Library

PRUNEAUX AUX ÉPICES

Rincer 450 g de gros pruneaux, couvrir avec de l'eau froide.

Cuire 10 à 12 minutes. Égoutter.

Mélanger 1 tasse de vinaigre, 1 tasse de sucre, 1 tasse d'eau, 1 cuillerée à thé de clou de girofle, 1 cuillerée à thé de cannelle. Bouillir 1 minute.

Ajouter les pruneaux et amener au point d'ébullition.

Laisser refroidir et réfrigérer. Faire ce mélange au moins une semaine à l'avance.

*Extrait du livre Wild Game Cookbook
Remington Sportsmen's Library*

VENAISON RÔTIE

VINS SUGGÉRÉS:
BG, CR, S, IT

Couvrir environ 3 kilogrammes de viande de gibier avec de la marinade cuite. Réfrigérer au moins 24 heures.

Retirer la venaison de la marinade. Enlever la peau et les parties tendineuses. Asperger de sel. Couvrir avec des tranches de lard salé.

Déposer dans une lèchefrite déjà chaude. Ajouter assez d'huile pour couvrir le fond. Mettre au four à 235°C. Rôtir à découvert en arrosant de temps en temps avec l'huile. Allouer 30 minutes de cuisson par kilogramme de viande.

Servir avec une sauce à la crème, du riz et de la gelée.

(8 personnes)

Mme Mary Larrivée

LA CACCIATORE DU CHASSEUR PAS CHANCEUX

VIN SUGGÉRÉ: IT

Préparer une sauce à spaghetti à la viande, épicée.

Dans une poêle ou une friteuse, faire dorer une dizaine d'étourneaux (avec les abats) dans l'huile.

Mettre les étourneaux dorés dans la sauce à spaghetti et cuire ensemble pendant 4 heures à feu lent.

Le chasseur plus chanceux ajoute aux étourneaux des bécasses, bécassines ou pigeons.

M. Aimé Quintal

CHAPITRE VI

LA VALEUR NUTRITIVE DU PETIT GIBIER

Nous avons cru bon d'insérer ici un texte sur le petit gibier, qui nous vient de M. Jacques Berrols, conseiller en nutrition.

Voici ce qu'il nous livre en substance.

Dans notre monde moderne, nous faisons, hélas, de moins en moins d'exercice. Pourtant, certaines activités, comme la chasse, peuvent être très agréables et mettre tout l'organisme à contribution: il faut parfois parcourir de grandes distances et l'oxygénation des poumons aiguise l'appétit et facilite le sommeil.

Quant à la viande récoltée au cours de ces excursions: bécasse, canard, faisan, lièvre, oie, outarde, perdrix, etc., elle est très riche en protéines. Ainsi, si le poulet renferme de 15 à 20% de protéines, la perdrix en contient 25%, le lièvre 28% contre seulement 20 à 23% pour le lapin domestique. Sur le plan diététique, la viande de gibier est recommandée aux asthéniques (gens souffrant de faiblesse physique et psychique), et aux adolescents en pleine croissance. Certaines personnes, notamment celles qui se mettent à table sans appétit, trouveront dans la consommation de cet aliment sauvage une saveur propre à exciter l'appétit.

Certains considèrent le petit gibier peu attirant, sans trop savoir pourquoi. Pourtant cette chair garde sa valeur nutritive et continue à flatter l'odorat et le goût. Que des personnes doivent, pour des raisons de santé, s'abstenir de ces mets, concédons-le! Mais il n'en demeure pas moins que tout ce petit gibier, abattu, manipulé et apprêté comme il se doit, constitue un aliment sain et succulent.

Néanmoins, il faut reconnaître que la viande de gibier doit être traitée avec précaution si on ne veut pas modifier sa valeur comestible. La viande du gibier abattu en plein effort peut contenir des acides lactiques et uriques moins digestibles. Pour que notre organisme puisse profiter des excellentes qualités des produits de la chasse, tout petit gibier doit:

- 1) être consommé le plus tôt possible,
- 2) être congelé préférentiellement dans les 24 heures,
- 3) n'être pas trop déchiqueté par le coup de fusil,
- 4) être manipulé avec beaucoup de précautions par des mains propres.

Effectivement, dès que les muscles de la bête ont été mis à nu, les manipulations par des mains non rigoureusement nettes, ainsi que le séjour dans la gibecière et la voiture, entraînent la souillure par des microbes extérieurs, véritables agents de décomposition dont les produits peuvent être toxiques. En réalité, certains spécialistes de la nutrition condamnent souvent le gibier, pour les raisons suivantes:

- 1) Mauvaise préparation.
- 2) Faisandage dû à une contamination après l'abattage.

Il faut dire non au faisandage, il faut dire oui à la marinade.

Le faisandage est caractérisé par l'envahissement des microbes de l'intestin. Il est conseillé d'éviter le faisandage puisque nul ne peut affirmer que le cada-

vre n'est pas attaqué par les germes de la putréfaction. Aucune sécurité n'est possible à cet égard: ces germes trouvent un milieu propice dans une viande en cours de faisandage. «Dans le doute, abstiens-toi.»

En plongeant la viande dans une marinade, *on peut l'attendrir et éviter la putréfaction* qui ne se produit pas dans un milieu acide. De plus une marinade bien aromatisée, dans laquelle on retourne la pièce plusieurs fois, confère à la viande un goût excellent.

Voir la *Marinade* de Jacques Berrois, page 132.

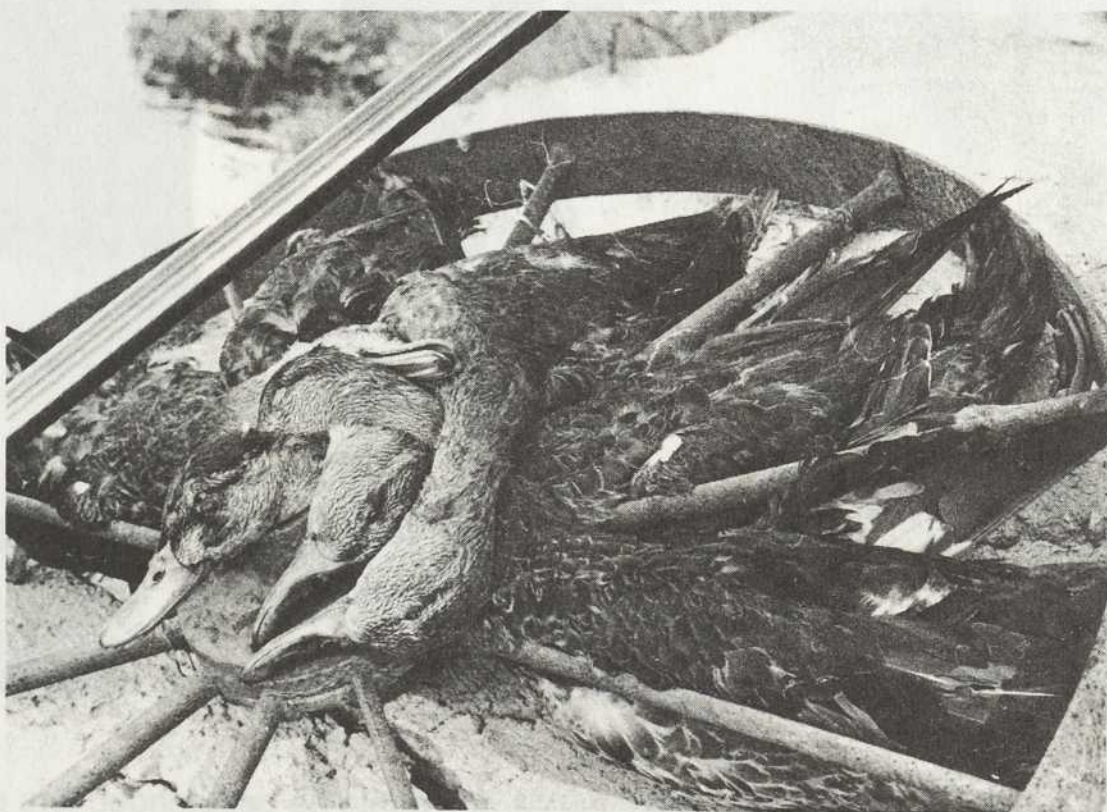
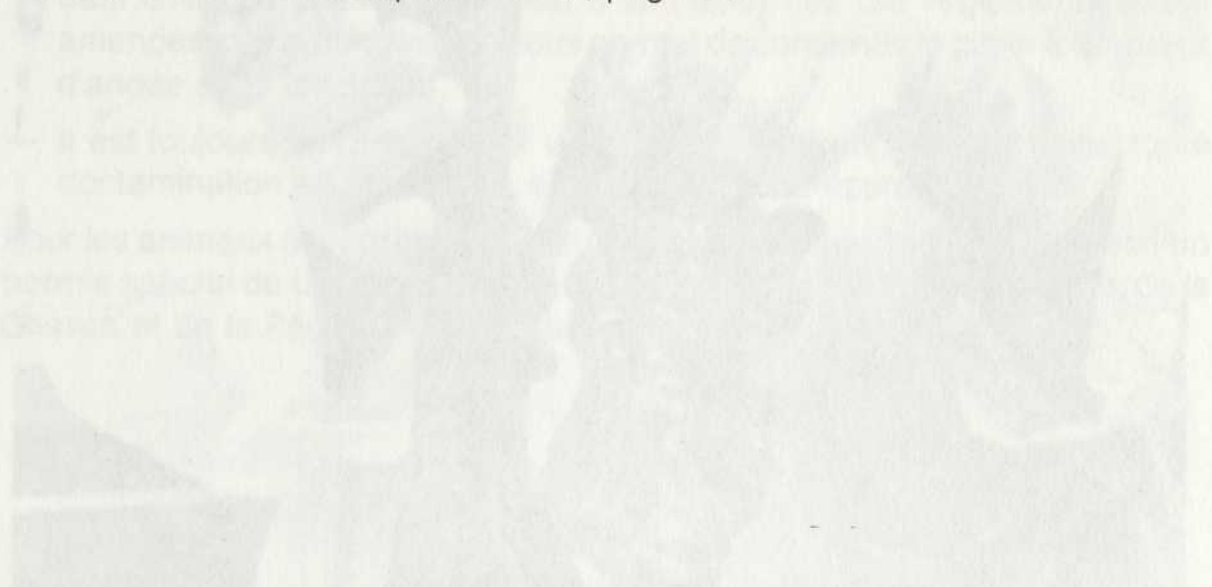
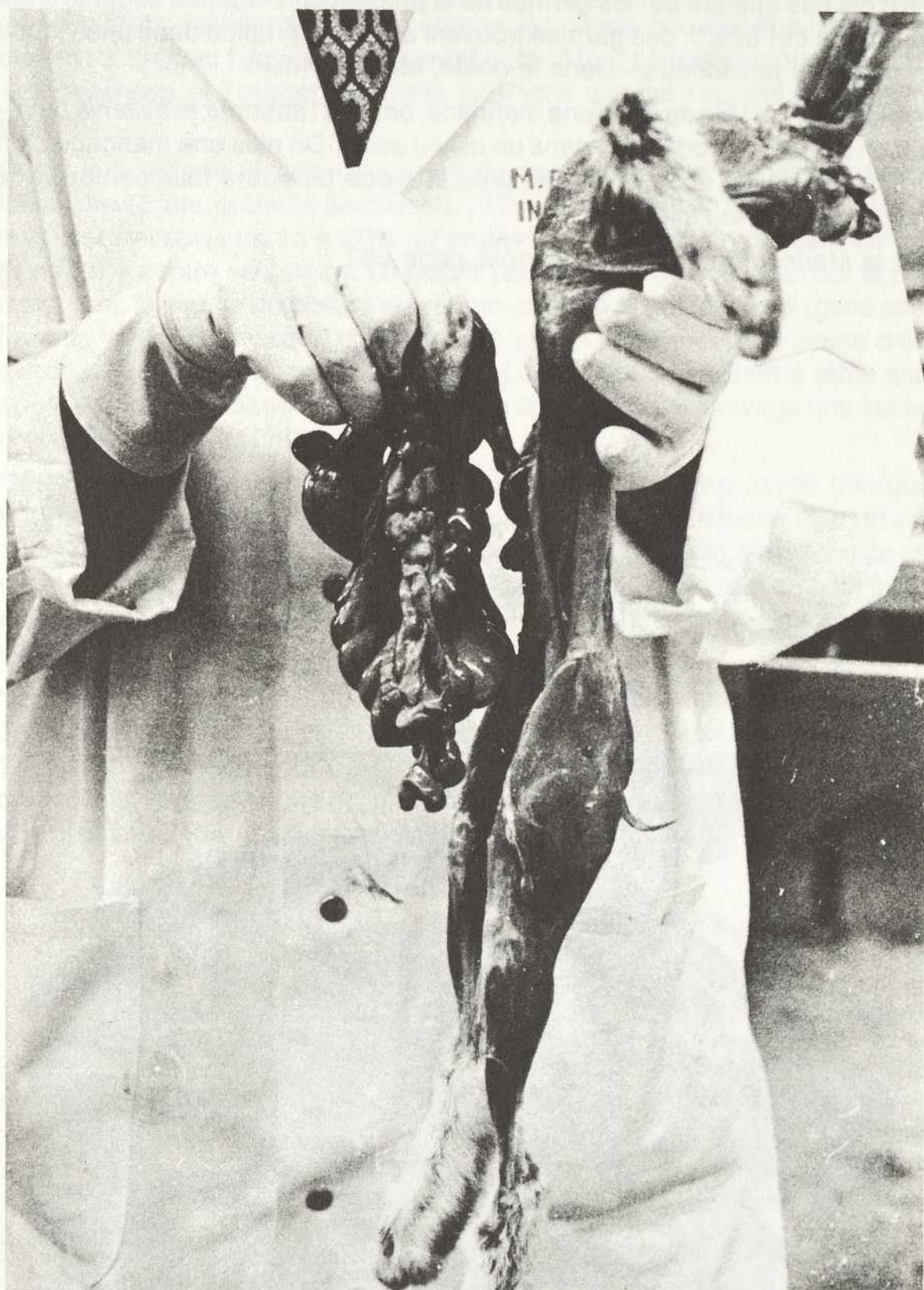


Photo: Roger Fortier



Pour éviter toute contamination, portez des gants de caoutchouc lors du nettoyage du gibier.

Photo: Roger Fortier

UNE POIGNÉE DE CONSEILS:

- Les sacs ou les feuilles de polyéthylène ne s'emploient que lors de la congélation. On ne doit jamais s'en servir pour le transport.
- Il ne faut jamais entasser le gibier. Toujours laisser une circulation d'air pour accélérer le refroidissement des carcasses. Accrocher ses prises à sa ceinture est préférable à l'empilade dans la gibecière.
- Toujours consulter les règlements de chasse. Pour certains gibiers, il y a date limite de possession. Il est à souhaiter que ces règlements soient amendés, car la congélation nous permet de conserver le gibier à longueur d'année sans difficultés.
- Il est toujours de mise d'avoir un couteau bien propre afin d'éviter toute contamination en écorchant, en vidant ou en préparant le gibier.

Pour les animaux à fourrure tels le castor, le rat musqué, etc., il faut détenir un permis spécial de trappeurs. Les gardes-chasse du ministère du Loisir, de la Chasse et de la Pêche, vous renseigneront à ce sujet.



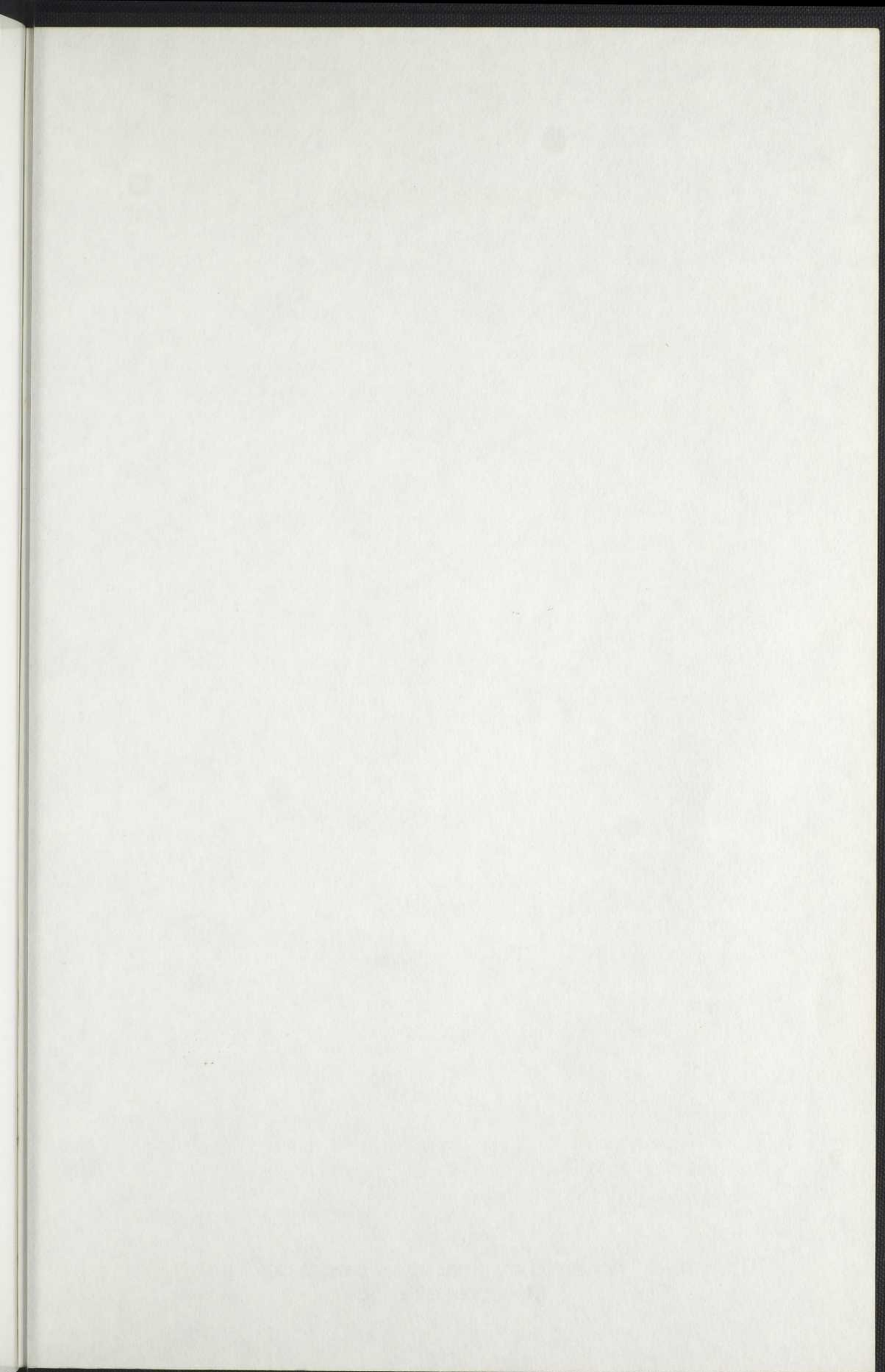
DU MÊME AUTEUR

L'original

Comment dépecer votre chevreuil

Le poisson à votre portée





DU MÊME AUTEUR

L'origine

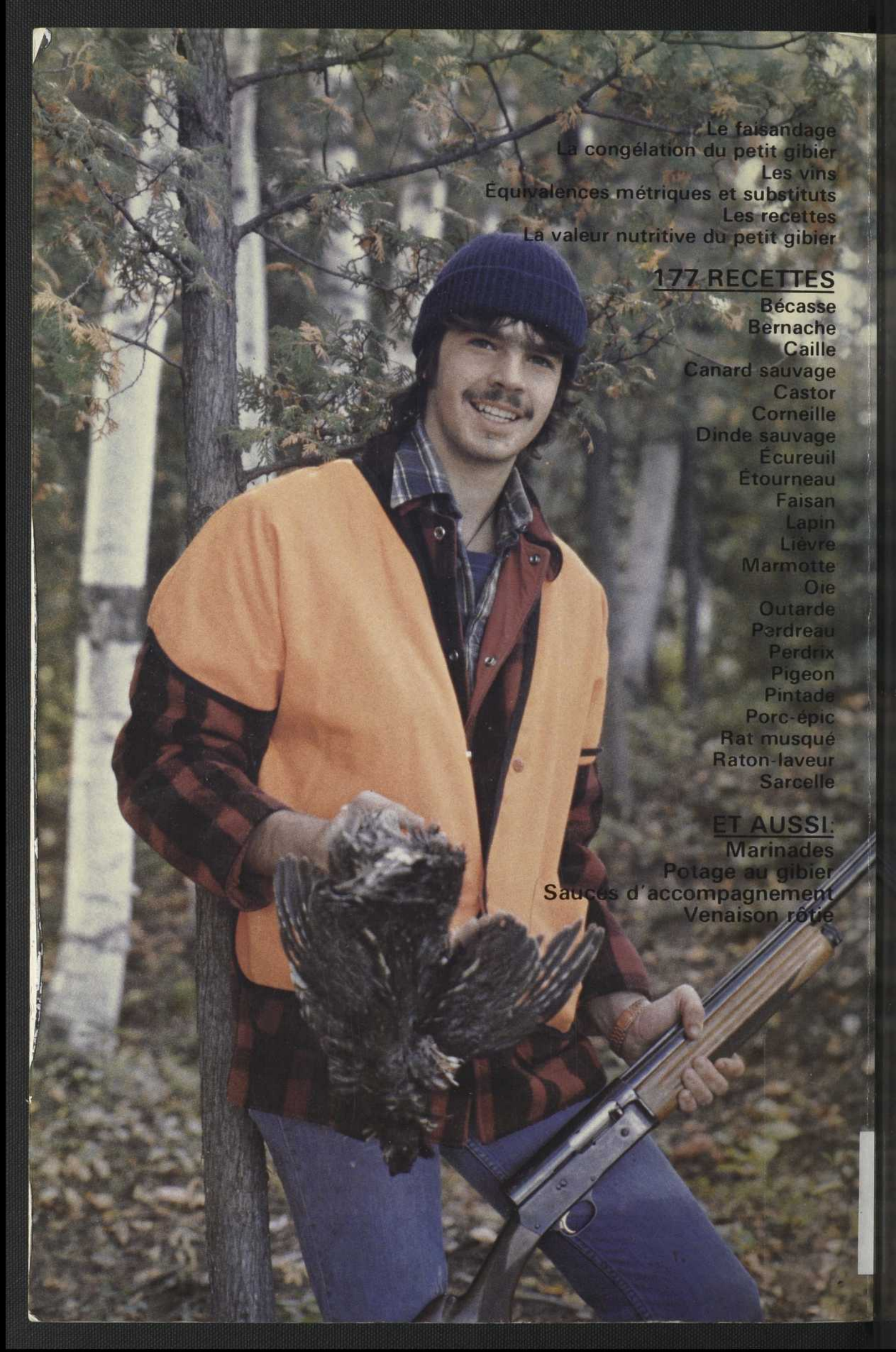
Comment disposer votre charbon

La pollution à votre portée

BNQ



000 250 045



Le faisandage
La congélation du petit gibier
Les vins
Équivalences métriques et substituts
Les recettes
La valeur nutritive du petit gibier

177 RECETTES

Bécasse
Bernache
Caille
Canard sauvage
Castor
Corneille
Dinde sauvage
Écureuil
Étourneau
Faisan
Lapin
Lièvre
Marmotte
Oie
Outarde
Perdreau
Perdrix
Pigeon
Pintade
Porc-épic
Rat musqué
Raton-laveur
Sarcelle

ET AUSSI:

Marinades
Potage au gibier
Sauces d'accompagnement
Venaison rôtie