

STAGE CUISINE

**MARDI 10
JANVIER 2006**

LE GIBIER

RECETTE N° 1

Royale de foie gras et velouté de faisan aux fruits secs.

Vin servi : Saint-Joseph 2002

Pour les filets de faisan :

Acheter des suprêmes de faisan, récupérer le blanc, ôter les os et la peau, garder les chutes pour le velouté.

Mettre sur un plaque un filet de faisan, saler et poivrer, couvrir d'un deuxième filet orienté dans le sens contraire. Rouler serré au papier film, faire un nœud à chaque extrémité. Mettre au frais avant cuisson.

Après cuisson et refroidissement, ôter le papier film et couper en rondelles.

Préparation du velouté :

Mettre de l'huile dans une casserole, colorer les chutes, bien rissoler (base de sauce possible). Ajouter deux échalotes, à petite coloration jeter la graisse et mouiller au fond de veau (environ deux louches). Laisser réduire, ajouter à nouveau deux louches de fond de veau et réduire.

Mouiller au bouillon de volailles, à ébullition ajouter 20 cl de crème liquide, saler, poivrer, ajouter les boudins de faisans, couvrir cuire 10 minutes et sortir les boudins, les mettre au frais. Remettre la casserole à réduire sur feu doux 10 minutes. Filtrer et réserver. Remettre sur le feu avant service, ajouter de la crème fouettée.

Pour la royale :

Mettre dans un mixeur 400 g de foie gras, ajouter 200 g de crème liquide, 2 œufs et une cuillère à soupe de porto. Mixer le tout.

Mettre dans une assiette creuse ou un bol et cuire 20 minutes au four à 85°C.

Sur l'assiette :

Sortir le récipient du four laisser refroidir, ajouter les rondelles de faisan, les noisettes émincées, les marrons cuits coupés en morceaux. Ajouter la sauce.

Possibilité de servir la sauce à table à l'aide d'une théière.



RECETTE N° 2

Tournedos de lièvre entrelardé, jus réduit au gin et Genièvre.

Vin servi : « Benjamin De Chantegrive » Graves 1998.

Pour les tournedos de lièvre :

Désosser les dos de lièvre en coupant le long de la colonne avec le couteau garder uniquement le filet.

Mettre des tranches fines de lard fumé sur du papier film côte à côte.

Poser un filet de lièvre, saler et poivrer puis couvrir d'un autre filet dans le sens contraire pour un parfait équilibre. Rouler bien serré dans le lard et du papier film, mettre au frais avant de rôtir, le faire la veille.

Pour la cuisson, ôter le papier film, mettre dans une poêle avec de l'huile, dorer de chaque face puis passer au four 10 minutes à 160°C.

Pour la sauce :

Mettre un litre de vin rouge dans une casserole, réduire à sec.

Ajouter de nouveau un litre de vin, laisser réduire. (base de sauce gibier)

Ecraser les baies de Genièvre, ajouter au vin réduit, ajouter deux cuillères à soupe de miel, ½ cuillère de concentré de tomates, un verre de gin.

Mouiller avec deux litres de fond brun, réduire.

Passer la sauce, ajouter du beurre et 30 g de chocolat.

Pour la compote de pommes :

Mettre dans une casserole 400 g de sucre pour un litre d'eau, ajouter une cuillère à soupe de cannelle. Laisser cuire.

Eplucher et couper en deux des pommes à cuire, possibilité de créer des petits ronds de pomme. Pocher les morceaux de pomme au sirop sur feu doux faire bouillir, réserver les pommes cuites.

Récupérer trois louches de sirop pour faire cuire les airelles fraîches.



Pour la purée de céleri :

Eplucher et couper en morceaux une boule de céleri rave.

Mettre dans une casserole, ajouter un morceau de beurre et un fond d'eau, mettre un couvercle et cuire à l'étuvée.

Egoutter, mettre dans le mixeur avec du beurre, de la crème liquide, saler.

Sur l'assiette :

Faire une quenelle de purée de céleri, faire une quenelle de pomme, creuser la compote pour y glisser les airelles.

Couper les rouleaux de tournedos de lièvre en deux.

Ajouter la sauce.



RECETTE N° 3

Civet de biche à la française et spätzles.

Vin servi : « Chatons du cèdre » Cahors 2001.

Pour le civet de biche :

Possibilité de mariner 24 ou 48 heures.

Morceaux de biche : épaule ou collet en morceaux.

Mettre la viande en cocotte avec de l'huile, saler et poivrer, laisser colorer doucement. Après coloration, ajouter des carottes, du poireau, une demi tête d'ail, une branche de céleri émincé, une échalote coupée, des clous de girofle et des baies de Genièvre. Ajouter deux bonnes cuillères à soupe de farine et du gros sel et du poivre en grain.

Mouiller au vin rouge (bien recouvrir). Laisser cuire 2 h 30 en remuant de temps en temps, ajouter si besoin un peu d'eau.

Oter ensuite les morceaux de viande, filtrer la sauce, puis remettre le jus à mijoter ajouter un peu d'eau et déposer la viande.

Pour la garniture à la française :

Mettre dans une casserole des petits oignons, ajouter un morceau de beurre, une pincée de sucre et de l'eau à hauteur, glacer à brun.

A la poêle avec de l'huile, colorer du lard fumé coupé en morceaux, puis ajouter aux oignons.

Découper des champignons en 3 ou 4 morceaux, faire suer dans la poêle, puis réserver avec le reste.

Pour les spätzles :

Bien mélanger 500 g de farine, 125 g de crème épaisse, 125 g de lait, 4 œufs, du sel, du poivre et de la muscade.

Etaler sur une plaque.

Faire chauffer de l'eau salée, couper la pâte à la spatule et mettre dans l'eau, dès que la pâte remonte à la surface c'est cuit, égoutter et stopper la cuisson à l'eau froide.

Egoutter, mettre dans un saladier avec un peu d'huile, réserver.

Avant service réchauffer à la poêle avec un peu d'huile.



Sur l'assiette :

Mettre un peu de crème épaisse au centre de l'assiette.

Ajouter les spätzles sur la crème, ajouter le civet de biche puis la garniture à la française.

