

LE GIBIER DE CHASSE

RETROUVEZ LES SAVEURS DE LA NATURE

6 bonnes raisons de déguster du gibier de chasse :

- **Diversité des espèces** : Faisan, sanglier, cerf, biche, perdrix, lièvre, canard, ... **vous avez le choix !**
- **Multiplicité des occasions** : à n'importe quel moment de l'année ... **vous pouvez vous faire plaisir !**
- **Variété des morceaux** : pièces entières, découpes : magret, blancs, cuisses, filet, gigoue, rôti, sauté ... **vous avez toujours la solution !**
- **Originalité des recettes** : cocotte de chevreuil aux herbes, rôti de biche forestier, curry de sanglier, colvert aux pommes, perdreau farci aux noix, ... **vous pouvez rêver !**
- **Qualités nutritionnelles** : faible teneur en matières grasses, riches en protéines et minéraux, ... **vous restez en forme !**
- **Traçabilité**, grâce au logo « Gibier de Chasse Chasseurs de France » apposé sur les gibiers chassés en France ... **vous avez la garantie de l'origine !**



Pour plus d'informations :
www.chasseurdefrance.com



CARPACCIO DE CHEVREUIL

Ingrédients (Pour une entrée de 4 personnes)

-500g de viande de chevreuil
(tirée de la gigue, du filet, etc ...)

*Si la viande est fraîche, la passer
une heure au congélateur*

*Si la viande est congelée, choisir le
stade de décongélation où la
viande est encore saisie par le froid.*

-1 citron

-Huile (éviter les huiles trop
parfumées, qui supplanteraient le
goût de la viande)

-Basilic

-Parmesan

-Sel, poivre

Préparation

- Couper des filets en tranches très fines.
Disposer les tranches dans un grand plat, sans qu'elles se chevauchent.
- Dans un bol, préparer le jus d'un citron. Saler, poivrer et battre, tout en versant une dizaine de cuillerées à soupe d'huile.
Verser le mélange sur les tranches de chevreuil.
- Très classiquement, déposer un peu de parmesan en copeaux et de basilic coupé.
- Laisser au moins 2 heures au réfrigérateur, le temps que l'huile et le citron imprègnent et « cuisent » la viande.
- Servir frais