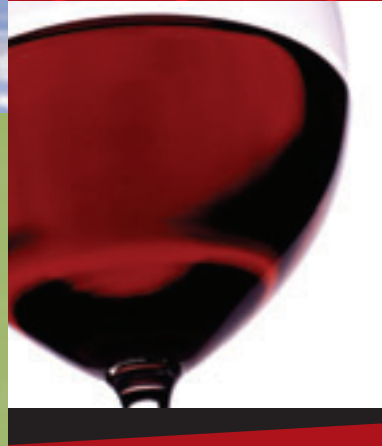




Grands vins

Petits
gibiers



Un amalgame de saveurs

77 délicieuses recettes



Fédération québécoise
des chasseurs et pêcheurs



Fédération québécoise
des chasseurs et pêcheurs

La Fédération québécoise des chasseurs et pêcheurs est un organisme sans but lucratif, qui a vu le jour en 1946. Elle est en fait l'un des organismes à vocation faunique les plus anciens du Québec. Sa mission est de contribuer, dans le respect de la faune et de ses habitats, à la gestion, au développement et à la perpétuation de la chasse et de la pêche comme activités traditionnelles, patrimoniales et sportives.

Champs d'intervention de la Fédération :

La Fédération agit dans trois principaux champs d'action :

- » La défense des droits des chasseurs; afin de s'assurer que toutes mesures réglementaires relatives à la chasse et à la pêche respectent le caractère de la *Loi sur la conservation et de la mise en valeur de la faune*.
- » L'éducation; afin de s'assurer que les chasseurs et les pêcheurs pratiquent leurs activités de façon sécuritaire et selon l'éthique d'usage.
- » La préservation des habitats fauniques; afin d'assurer de maintenir en santé les populations de gibiers et de la faune en général.

Plus précisément, ses champs d'intervention sont les suivants :

- Unir et affilier les associations et les clubs de chasse et de pêche, les organismes de conservation, de la province du Québec; encourager la fondation et l'organisation de tels organismes à travers la province. Collaborer avec les autres sociétés dans une perspective de protection de l'environnement et de la biodiversité; au développement durable, à la **conservation et à l'aménagement de la faune**, de la flore et des autres ressources naturelles.
- **Représenter les intérêts des chasseurs et des pêcheurs sportifs.**
- Voir à défendre et à protéger la pratique des activités cynégétiques et halieutiques sportives, à n'en faire la promotion de différentes façons afin d'en assurer la pérennité.
- Faire **l'éducation et la promotion d'un comportement responsable des chasseurs et des pêcheurs**, lors de la pratique des activités cynégétiques et halieutiques.
- Coopérer avec les autorités publiques dans une perspective de développement durable à l'établissement de programmes de protection de l'environnement, de conservation et d'aménagement des habitats de la faune et de la flore, et ce, tout en assurant une qualité de vie à la population québécoise.
- Supporter et encourager l'application de la législation pour la protection de l'environnement, de la faune et de la flore. Étudier et promouvoir l'amélioration de la législation et des règlements en relation avec la protection de l'environnement, de la faune et de la flore, et la pratique des activités cynégétiques et halieutiques.
- Publier un organe officiel favorisant l'atteinte de ces objectifs.

Table des matières

<i>Une salade d'espèces à explorer</i>	3
La Gelinotte huppée.....	3
Tétras du Canada, perdrix noire, tétras ou perdrix des savanes.....	3
Gelinotte à queue fine ou tétras à queue fine.....	4
Perdrix grise ou perdrix Hongroise.....	4
Lagopède des saules.....	5
Lièvre d'Amérique, lièvre variable, lièvre à raquettes.....	6
Lapin à queue blanche.....	7
<i>Éviscération d'un lièvre</i>	8
<i>Remerciements</i>	9
<i>Entrées, soupes et accompagnements</i>	
Abats de petits gibiers à l'algérienne.....	12
Boulettes de fromage au dindon sauvage.....	12
Cœurs ou gésiers confits.....	13
Confit de pigeon.....	13
Creton au lièvre et à la marmotte.....	14
Fond de gelinottes.....	14
Fond de petit gibier.....	15
Aumônière de perdrix et tombée de poireaux à l'érable.....	15
Pâté de foie de faisan.....	16
Perdrix au porto.....	17
Potage aux lentilles et petit gibier.....	18
Salade tiède de cuisses de perdrix confites et fraises au poivre.....	18
Soupe à la perdrix.....	19
Terrine de lièvre ou de perdrix.....	19
Terrine de lièvre au calvados.....	20
<i>Plats de résistance</i>	
Aiguillettes de gelinottes aux framboises.....	22
Aiguillettes de perdrix au porto.....	22
Bécasse à la française.....	23
Bécassines à la crème.....	24
Brochette de dindon sauvage.....	25
Carré de lièvre.....	26
Cassoulet du chasseur.....	27
Cipaille (Ci-pâte ou Six-pâtes).....	28
Civet de lièvre à la bière.....	29
Civet de lièvre.....	30
Confit de faisan.....	31
Corneilles rôties.....	32
Déjeuner du chasseur averti.....	32
Rôti de dindon sauvage.....	33
Étourneaux aux raisins.....	34
Faisan en robe de Noël.....	34
Faisan ou perdrix à la chinoise.....	35
Fèves au lard à la gelinotte.....	35

Fèves au lard à la marmotte.....	36
Fèves au lièvre.....	36
Fondue bourguignonne façon du chasseur.....	37
Frittata au lagopède grillé.....	37
Gélinottes au chou.....	38
Lagopède farci aux pacanes.....	38
Les six pâtes au petit gibier.....	39
Lièvre aux airelles (canneberges).....	40
Lièvre aux raisins de Corinthe.....	40
Lièvre braisé aux poires et sirop d'érable.....	41
Lièvre en casserole.....	42
Fèves au lard et lièvre.....	43
Marmotte à la crème.....	43
Marmotte sur votre B.B.Q.....	44
Pâté à la marmotte.....	44
Perdrix à l'orange.....	45
Perdrix au chou.....	45
Perdrix chasseur.....	46
Perdrix farcies aux abricots.....	47
Perdrix grise au porto au four.....	47
Perdrix grise aux baies de genièvre.....	48
Perdrix ou tétras au porto.....	49
Petit gibier au chou.....	50
Pintade au cognac.....	50
Poitrines à la «Gélinotte».....	51
Poitrines de gélinottes à l'érable.....	51
Ragoût de gélinotte et de cerf.....	52
Ragoût de petits gibiers.....	53
Petits pigeons.....	53
Saucisses de petit gibier au porto ou vin blanc.....	54
Saucisses de petit gibier au tofu.....	54
Saucisses de petit gibier aux fines herbes.....	55
Saucisses de petit gibier et fromage.....	56
Saucisses de petit gibier genre chasseur.....	56
Saucisses de petit gibier.....	57
Steak de gélinotte huppée.....	57
Suprêmes de faisans aux pêches et aux canneberges.....	58
Suprêmes de gélinotte et tétras.....	58
BBQ de tétras marinés dans le vin rouge.....	59
Tétras sauce aux bleuets.....	59
Tourte à la gélinotte et au brie.....	60
Tourte de perdrix ou de tétras.....	61
Tourtière du chasseur.....	62
Tourtière du Lac aux quatre viandes.....	63

Tableau de conversion.....	64
-----------------------------------	-----------

Une salade d'espèces à explorer

Au Québec, « la chasse au petit gibier » est un moment magique de l'automne. Mais sommes-nous vraiment conscients du nombre d'activités différentes qui sont incluses dans cette simple expression? Le « petit gibier », c'est une salade d'espèces à explorer. En voici un bref aperçu.

La Gélinothe huppée (*Bonasa umbellus*)

La reine des petits gibiers... Un défi dont la saveur est à la hauteur de la popularité. En général grise, quoique certaines formes rousses existent, on la reconnaît à la huppe sur sa tête, à son bec court et à ses petites ailes. Célèbre pour ses envolées explosives, elle se fond dans son environnement et possède une vue et une ouïe très développées. Oiseau surtout terrestre, la gélinothe huppée peut grimper sur les branches et les tiges et excelle dans les vols brefs, rapides (90km/h) et sinueux. Elle peut aussi voler sur place et pivoter en plein air, ce qui lui facilite la pénétration dans les broussailles denses.

Le mâle passe toute sa vie dans le même territoire de quelques hectares. Les femelles vivent aussi en solitaire, mais sur un territoire plus vaste. Selon la saison, elle se nourrit des bourgeons de peuplier, bouleau, érable et vinaigrier; de fruits divers, ou encore d'herbacées et de champignons.

En hiver, elle s'enfouit dans la neige pour se protéger du froid et des prédateurs. En cas de neige peu épaisse, de croûte dure, ou de longues périodes de froid et de vent, cette protection n'existe plus et elle doit chercher refuge dans d'épais massifs de conifères. Au début du printemps, le mâle se perche sur une bille, dans une clairière, et attend en chantant qu'une femelle vienne à passer. Son « tambourinage », son provenant de la friction de l'air et des ailes en forme de coupe qui battent rapidement, avertit les autres mâles de s'éloigner et attire les femelles.

La gélinothe huppée se chasse en automne, lors des journées ensoleillées et sans vent près des chemins, des ruisseaux et des petites pierres. L'activité des chasseurs a peu d'influence sur le nombre de ces oiseaux. En effet, le gros de cette activité est dirigé envers de jeunes oiseaux errant en bordure des routes et dans des clairières. Les gélinothes plus âgées se trouvent plus loin dans la forêt, là où les chasseurs ont moins de succès.

Tétras du Canada, perdrix noire, tétras ou perdrix des savanes (*Dendragapus canadensis*)

Le Tétras du Canada est « l'oiseau de la relève », de par sa chasse relativement plus aisée. Sa chair plus forte et plus foncée que celle de la gélinothe est quand même très appréciée et recherchée. On reconnaît aisément le mâle à son plumage foncé, finement rayé de noir, gris et brun; sa gorge et sa poitrine noires bordées de blanc, sa queue noire à bout roux et, surtout, son caroncule rouge au-dessus de l'œil. La femelle, plus discrète, a un plumage irrégulièrement rayé de noir, gris et roux; une poitrine et un ventre rayés de blanc, noir et roux; et une queue rayée de noir et roux avec l'extrémité rousse.

Il habite la forêt de conifères (épinette noire et sapin baumier) à sous-bois dense, ainsi que les tourbières. En hiver, il fréquente les peuplements de sapin baumier, d'épinette noire ou rouge et de pin gris où il se nourrit de bourgeons terminaux et d'aiguilles de plusieurs conifères. Il est sédentaire et très peu farouche. Plutôt solitaire, il forme de petits groupes en hiver.

La chasse du tétras est très semblable à celle de la gélinotte, il arrive même bien souvent que les deux espèces se rencontrent lors d'une même expédition. L'habitat étant un peu différent dans les deux cas, cela n'arrive que dans quelques régions où les conditions sont présentes en parallèle. Néanmoins, le tétras fait le bonheur des nouveaux adeptes qui chassent en bordure des chemins et près des centres habités. Son apparente absence de crainte, en fait un gibier aisé à récolter, pour le plus grand bonheur des chasseurs en « apprentissage ».

Gélinotte à queue fine ou tétras à queue fine (*Tympanuchus phasianellus*)

Plus difficile à dénicher, étant présente presque uniquement en Abitibi, et plus exigeante pour le chasseur, la gélinotte à queue fine se reconnaît tant mâle que femelle à son plumage brun pâle moucheté de blanc, de chamois et de noir; sa poitrine et son ventre blancs avec des taches brunes en V, ses ailes tachetées de blanc et sa queue pointue blanche avec des plumes centrales tachetées de brun et de noir. On remarque également ses narines emplumées et ses pattes partiellement emplumées; seule distinction de sexe, le mâle a une petite caroncule jaune au-dessus de l'oeil (plus évidente en parade) et il expose des sacs violacés de chaque côté du cou lors de la parade nuptiale.

Elle habite les tourbières dégagées, les brûlis, les coupes forestières en régénération, parfois les champs abandonnés du nord et de l'ouest du Québec méridional. Elle est principalement terrestre et fuit les dangers en marchant ou en s'envolant. Grégaire en automne et en hiver, elle forme des groupes de 10 à 30 individus ou plus.

Au printemps, et ce, dès l'âge d'un an, plusieurs mâles (10 en moyenne) se regroupent sur un même terrain d'environ 450 mètres carrés, surélevé et dénudé de végétation appelé « arène ». Chaque mâle y occupe un site individuel de quelques mètres de diamètre, les dominants étant situés plus près du centre, pour exécuter la danse nuptiale. Celle-ci se caractérise par un piétinement rapide et circulaire, tête baissée, plumes du corps hérissées et sacs violacés du cou gonflés. Cette danse est accompagnée de forts gloussements et caquètements, bruissements de plumes et de graves ronflements produits par l'air qui s'échappe des sacs du cou afin d'impressionner les femelles. Les mâles dominants se reproduisent avec plusieurs femelles à l'aube.

Perdrix grise ou perdrix Hongroise (*Perdrix perdrix*)

Un peu plus rare, mais d'autant plus attirante pour le chasseur, la perdrix grise possède un plumage très adapté au camouflage, brun grisâtre avec la poitrine grise et finement vermiculée et avec les flancs barrés de brun rougeâtre; plumes externes de la queue rousses. Son visage et sa gorge portent cependant une coloration « rouille », plus pâle chez la femelle. On peut également distinguer les sexes par la grande tache brune que le mâle porte au ventre.

Venant de l'ouest de l'Europe et de l'Asie, la perdrix Hongroise a été introduite au Québec, près des terres agricoles de la vallée du Saint-Laurent et même près des villes, vers le début des années 1940. Elle adore ces champs cultivés, ces prés et ces parcs près de nos zones urbaines. Elle y trouve pour se nourrir des graminées, des céréales, du trèfle et une grande diversité d'herbes dont elle raffole.

La perdrix grise aime garder le contact avec ses semblables. Elle forme des groupes, qui peuvent aller jusqu'à 25 individus, qui vivront ensemble de juillet jusqu'au printemps suivant, temps où la reproduction commence.

Au printemps, après une longue parade nuptiale effectuée par la femelle, les couples se forment et la perdrix devient plus territoriale. Comme il s'agit d'une espèce monogame, le mâle s'accouple avec une seule femelle et le couple demeure ensemble plus d'une saison.

Une fois les œufs éclos, ce groupe familial sera uni jusqu'à l'hiver, alors qu'à la fois la femelle et le mâle prennent soin des jeunes.

Lagopède des saules ou perdrix blanche (Lagopus lagopus)

Pour ceux qui aiment voyager vers les contrées un peu plus nordiques, une espèce assez chère aux chasseurs est le lagopède des saules.

Comme tous ceux de sa famille, notre lagopède se reconnaît à ses pattes emplumées qui l'aident à marcher plus facilement dans la neige. Autre particularité, le lagopède change de plumage trois fois par année plutôt que deux, comme la plupart des autres oiseaux. En hiver, les deux sexes sont presque entièrement blancs, sauf pour la queue qui reste noire à l'année. Son corps est trapu, sa queue et ses pattes sont courtes et ses ailes sont petites et arrondies. Les caroncules rouges gonflables au-dessus des yeux sont très évidentes chez le mâle durant la période des combats territoriaux et des accouplements, mais plus pâles ou même invisibles chez les femelles.

En été, le lagopède des saules fréquente les régions situées à la limite des arbres, des vallées arctiques et des toundras côtières où la végétation est relativement dense et haute. L'hiver, les oiseaux consacrent l'essentiel de leur temps à s'alimenter le jour et à se reposer la nuit à l'abri des buissons, ou enfouis sous la neige lorsque les conditions météorologiques sont extrêmes. La qualité et la profondeur de la neige jouent un rôle déterminant pour la survie des lagopèdes.

L'habitat nordique du lagopède l'oblige à adopter un régime très nutritif pour faire face à une forte demande énergétique. Durant l'été, il se nourrit de feuilles, de bourgeons, de fleurs et de petits fruits provenant d'une grande variété d'espèces. Il consomme également des mousses, des insectes et des araignées. L'hiver est une période très critique, car il doit compter sur les plantes qui sortent de la neige, ou encore des graines, des bourgeons et des ramilles qu'il peut obtenir en grattant dans la neige peu profonde.

Les lagopèdes sont monogames. De plus, les mâles du lagopède des saules se différencient parmi la famille des phasianidés car ils sont les seuls à avoir un certain «instinct paternel», en demeurant auprès des femelles durant toute la période d'incubation et en participant activement à l'élevage des petits. La croissance des jeunes lagopèdes est extrêmement rapide, pouvant déjà voler après une semaine. Ils peuvent subvenir à leur besoins seuls dès le premier automne.

Lièvre d'Amérique (Lepus americanus)

Qui ne connaît pas ce petit mammifère caché partout sous nos pas lors de nos sorties en forêt? Le lièvre d'Amérique ne se trouve qu'en Amérique du Nord, mais ses traces couvrent la presque totalité de notre territoire, où on peut retrouver jusqu'à 600 individus par km².

Animal d'hiver par excellence, le lièvre d'Amérique a de larges pattes postérieures recouvertes d'une fourrure abondante qui lui permettent de voyager sur la neige. Il peut avancer jusqu'à trois mètres en un seul bond et se déplacer à une vitesse atteignant jusqu'à 45 km/heure. Il est actif toute l'année, principalement au crépuscule ou durant la nuit. Le changement saisonnier de la couleur de son poil constitue sa marque de commerce: de gris-brun en été, il devient blanc, sauf pour le bout des oreilles noires, à l'automne. Cette modification biannuelle est déclenchée par les variations saisonnières de la longueur des jours. Les oreilles du lièvre d'Amérique comptent de nombreuses veines, ce qui aide à régulariser la température du corps. Cependant, puisqu'il vit dans un environnement froid, le lièvre d'Amérique a de plus petites oreilles que les autres espèces vivant sous des climats plus chauds.

Le lièvre d'Amérique vit dans la forêt boréale, où de jeunes conifères sont présents: forêts, zones de repousse et anciens brûlis couverts de framboisiers, taillis de tremble, broussailles, clairières, marais, grands marécages à thuya et bords des cours d'eau. Sans être territorial, il a besoin d'un domaine vital de deux à seize hectares où il installe un réseau de sentiers entre les aires de repos et les aires d'alimentation. Solitaire, il tolère la présence d'autres individus et des membres des autres espèces qui profitent de ses sentiers.

Le lièvre d'Amérique se nourrit d'une variété d'espèces de plantes herbacées au cours de l'été. Il mange aussi beaucoup de feuilles d'arbustes. Son alimentation hivernale se compose de petites brindilles, de bourgeons et d'écorce de nombreuses espèces de conifères et de feuillus. Son aire géographique est si vaste que le lièvre d'Amérique des différentes régions peut avoir une alimentation complètement différente, qui dépend entièrement du type de forêt dans laquelle il se trouve.

Il se reproduit dès le printemps suivant sa naissance. La saison de reproduction débute à la mi-mars et des portées peuvent être produites de deux à quatre fois pendant l'été, avec d'un à neuf petits chacune (deux à quatre en moyenne). Les femelles s'accouplent souvent avec plusieurs mâles. La femelle met bas sur un nid d'herbe dans un endroit abrité, où les jeunes naissent les yeux ouverts, couverts de fourrure et capables de sautiller presque immédiatement. Cette caractéristique les différencie des lapins qui naissent nus et aveugles.

De spectaculaires fluctuations cycliques des populations de lièvres d'Amérique se produisent environ tous les dix ans et sont répertoriées depuis plus de 200 ans. Au sommet de ce cycle, les lièvres peuvent être extrêmement abondants. Ainsi, le lièvre d'Amérique est l'un des herbivores dominants et une importante espèce-proie de la forêt boréale, et sont essentiels au maintien du réseau alimentaire de nos forêts. L'exploitation forestière, les incendies, la conversion de l'habitat et le réchauffement de la planète modifient la répartition et la qualité des habitats forestiers.

Lapin à queue blanche (*Sylvilagus floridanus*)

On le confond parfois avec le lièvre, mais une observation plus attentive nous informe vite de cette erreur.

Le lapin à queue blanche a un pelage brun grisâtre toute l'année; contrairement au lièvre. Il est plus petit que celui-ci et a les oreilles encore plus courtes. Mais c'est au bout de l'oreille qu'on le reconnaît car il n'a pas cette petite « touffe » noire que son cousin porte. Enfin, sa queue est la seule partie qui est blanche, et ce, toute l'année, d'où son nom.

Il habite les régions plus au sud du Québec, où il occupe les champs abandonnés, les buissons, les bosquets, les haies et les bordures des bois. On le trouve parfois même dans les parcs urbains. Actif toute l'année, principalement à l'aube et au crépuscule, il se cache dans une petite dépression du sol creusée sous une souche ou un arbuste, dans un bosquet ou un fourré. L'hiver, il utilise les terriers de marmottes et de mouffettes ou un tunnel creusé dans la neige. Animal solitaire, il tolère la présence d'autres individus et utilise un réseau de sentiers dans la végétation ou la neige.

En été, il se nourrit de plantes herbacées et parfois des légumes des potagers. En hiver, il broute des écorces, des ramilles et des bourgeons d'arbrisseaux et d'arbustes, parfois aussi les arbres d'ornements.

Sa période de reproduction va de la fin de février à septembre. La maturité sexuelle du lapin peut être atteinte dès les six premiers mois de sa vie, mais la première reproduction survient généralement l'été suivant. Le mâle et la femelle se font une cour composée de bonds et poursuites, habituellement au crépuscule. La femelle creuse un nid: trou peu profond tapissé d'herbe, de feuilles et de poils sous un arbrisseau ou dans les hautes herbes. Elle peut avoir jusqu'à quatre portées par an, de deux à huit petits chacune. La gestation dure entre 26 et 32 jours et les petits naissent aveugles et presque nus entre mars et septembre. Les jeunes ouvrent les yeux vers une semaine, quittent le nid vers deux semaines, sont sevrés et délaissés par la mère vers la quatrième ou cinquième semaine et se dispersent à la septième semaine environ.

Les espèces mentionnées ici ne sont que les principaux représentants des petits gibiers. Le chasseur chevronné pourrait également parler de ses sorties à la marmotte, au pigeon biset, ou encore à l'étourneau. En fait, la catégorie des petits gibiers est celle où se retrouve la plus grande diversité d'activités dans le monde de la chasse. À vous d'en découvrir les différentes saveurs.

Éviscération d'un lièvre

Outils

- *Un bon couteau aiguisé*
- *Une paire de gants chirurgicaux*
- *Un bout de corde solide (un mètre)*

Méthode

La méthode la plus facile et la plus employée est sûrement la suivante :

- *Attacher avec la corde les deux pattes arrières écartées du lièvre après une structure solide. Il devrait être attaché à une hauteur confortable (hauteur de l'épaule).*
- *Tirer la peau à partir des pattes arrières vers le bas, jusqu'à la tête que l'on coupera avec le couteau.*
- *Pratiquer une incision de l'anus jusqu'au sternum, mais auparavant, il faudra briser les os entre les deux pattes arrières, retirer les intestins et le reste du contenu stomacal.*
- *Nettoyer la carcasse avec un linge sec et laisser la viande refroidir avant de l'emballer.*

Note : Les gants chirurgicaux sont employés pour éviter de contracter des maladies véhiculées par le lièvre (i.e. : tularémie).

Conclusion

La pratique du colletage du lièvre est une activité amusante et divertissante, mais il ne faut pas oublier de respecter l'environnement et de conserver la faune par une utilisation rationnelle.



Fédération québécoise
des chasseurs et pêcheurs
Capitale-Nationale

Remerciements

Ce livre de recettes consacré aux petits gibiers du Québec, se veut une réussite basée sur le travail bénévole de plusieurs personnes qui connaissent la chasse en tant qu'activité patrimoniale, ou la cuisine et l'art culinaire en général. Les recettes ont été obtenues de chasseurs et d'amateurs de venaison. Ces personnes ont mis en commun leurs connaissances et leur temps pour offrir cet ouvrage aux Québécois. Nous remercions donc :

Monsieur Pierre Caron, membre de longue date de la Fédération, boucher de profession et enseignant en boucherie, pour son expertise reconnue et incontestée, ainsi que son indispensable implication.

Monsieur Michel de Courval pour avoir aimablement contribué à l'ouvrage avec sa recette spéciale. Il est l'auteur du livre 101 recettes de la Cuisine de la chasse, paru aux éditions du Septentrion.

Monsieur Gaétan Roy pour l'excellent travail de recherche et de rédaction.

Les gens qui ont gracieusement offert la viande pour la dégustation de nos recettes :

- *André Poulin, Rouyn-Noranda*
- *Alain Cossette, Saint-Augustin-de-Desmaures*
- *Jacques Garon, Québec*

Tous les membres de la Fédération et nos partenaires qui ont fourni leurs recettes personnelles et éprouvées :

- *Pascal Alarie, Québec*
- *Association de chasse et Pêche des Laurentides inc.*
- *Patrick Bradley, Piedmont*
- *Pierre Caron, Trois-Rivières*
- *Robert Castonguay, Saint-Sulpice*
- *William Cayer-Blais, St-Rédempteur*
- *Sylvie Cossette, St-Hilaire*
- *Serge Dulac, Trois-Rivières*
- *Simon Fortin, St-Urbain-Premier*
- *Antoine Gazai, Arles en France*
- *Susan Kane-Doyle, Ontario*
- *Yves Lemay, Bic*
- *Solange Gauvin, St-Augustin-de-Desmaures*
- *Nathalie Germain, Trois-Rivières*
- *Lucie Hamel, Cap-Rouge*

- *Hélène Jacques, Beauceville*
- *Patrick Lacasse, Gatineau*
- *René Lessard, Mansonville*
- *Jean-Claude Marcoux, Honfleur*
- *Denise Martel, L'Ancienne-Lorette*
- *Roland Martin, Le Moulin, France*
- *Julie Morneau, Trois-Rivières*
- *Patrice Mullier, Beaumont*
- *Marlène Ouellet, St-Rédempteur*
- *Édith Rosa, Québec*
- *Gaétan Roy, Québec*
- *Aïssa Sebbane, Québec*
- *Serge Sévigny, Ste-Pétronille*
- *Normand Traversy, St-Jean-Chrysostome*
- *Luc Tremblay, Pont-Rouge*
- *Michel Trout, Québec*
- *Bob Valcov, Club de chasse et Pêche d'Aylmer, Gatineau*

Alain Cossette, Michel Baril, Francine Boucher, Mylène Cloutier, Annie Guertin et Geneviève Clavet pour la coordination dans la production et la publication de ce livre.

La réalisation de ce livre a été rendue possible grâce à l'implication de bénévoles et de grands passionnés de la nature.



Entrées, soupes et accompagnements



Abats de petits gibiers à l'algérienne

Ingrédients

Foies et cœurs de petits gibiers
 Huile végétale
 3 tomates fraîches, coupées en petits morceaux
 1 petite boîte de sauce tomate
 1 c. à soupe de pâte de tomate
 1/2 botte de persil frais, coupé finement

Préparation

- Mettre les abats dans l'eau froide durant environ 1 heure.
- Faire chauffer suffisamment l'huile végétale dans une poêle pour que les abats ne collent pas (5 à 8 cuillères à soupe).
- Mettre les abats dans l'huile chaude et laisser mijoter pendant 5 minutes en les retournant de temps en temps.
- Ajouter les tomates fraîches, la sauce tomate, la pâte de tomate, le persil, le sel et le poivre.
- Laisser cuire sur un feu moyen à doux jusqu'à ce que la sauce où baignent les abats soit complètement liquide (30 minutes).

Aïssa Sebbane
Québec



S'accompagne bien d'un rouge frais, moyennement corsé et fruité. Un rosé intense mettra également en valeur ce plat.

suggestions

- Italie, Trentin-Haut-Adige, Teroldego Rotaliano
- France, Vallée du Rhône, Tavel (rosé)
- Canada, Colombie Britannique, Merlot

Boulettes de fromage au dindon sauvage

Ingrédients

1 1/2 tasse de viande cuite de dindon sauvage, finement coupée (n'importe quelles parties, mais je préfère la viande des poitrines)
 1/4 tasse de noix
 1/2 paquet de préparation de soupe à l'oignon
 1/2 c. à thé d'ail coupé
 1/2 c. à thé d'estragon
 1/2 c. à thé de poivre noir fraîchement moulu
 1/4 c. à thé de thym
 8 onces de fromage à la crème (faible en gras peut très bien faire aussi)
 1/4 tasse de mayonnaise
 1/3 tasse de persil frais, coupé
 Dash hot sauce

Préparation

- Utiliser n'importe quelle viande cuite de dindon sauvage, excepté les parties sèches des pattes (qui sont toutefois bonnes pour faire une soupe).
- Avec un robot culinaire ou avec vos mains, mélanger le dindon sauvage avec les noix et les épices.
- Ajouter le fromage à la crème et le reste des ingrédients.
- Bien mélanger tous les ingrédients dans la mixture.
- Faire attention à ce que le mélange ne devienne pas trop mou puisque les boulettes, une fois formées, doivent pouvoir garder leur forme.
- Retirer le mélange du robot culinaire et le placer sur du papier ciré.
- Réfrigérer entre une et deux heures. Lorsque ferme, faire des boulettes et rouler dans du persil ou des noix coupées, ou les deux, si vous désirez.

Servir sur des craquelins, des tranches de pommes ou autres, avec un bon vin blanc. Un peu de fromage bleu peut être ajouté avec le fromage à la crème pour créer un goût plus audacieux.

Susan Kane-Doyle
Ontario

12



S'accompagne bien d'un blanc moyennement corsé, à la texture ample et doté d'une belle fraîcheur

suggestions

- États-Unis, Californie, Mousseux
- Italie, Sicile, Catarratto
- Chili, Valley Casablanca, Chardonnay



Cœurs ou gésiers confits

Ingrédients

Cœurs ou gésiers de faisans,
de gélinottes, de cailles ou autres
Gras de canard
Oignon au goût
Poivre
1 pointe d'ail

Préparation

- Parer les abats.
- Fondre le gras de canard à basse température dans une casserole.
- Ajouter les cœurs et gésiers, l'oignon, l'ail, le poivre et couvrir.
- Cuire à très basse température environ 1 1/2 heure, égoutter et laisser tiédir.
- Transférer dans des bocaux stérilisés.
- Servir tiède ou froid au choix.
- Relever à l'aide de votre vinaigrette ou de celle-ci.

Vinaigrette

- 1 tasse d'huile d'olive
- 1/4 tasse de vinaigre de vin blanc
- Basilic frais haché ou séché
- Tomates séchées taillées en menus morceaux
- Oignon haché très fin
- Moutarde de Dijon au goût

Remarque: Se conservera au réfrigérateur au moins 1 an.

Lucie Hamel
Cap-Rouge



*S'accompagne bien d'un vin rouge souple
aux tanins discrets et au fruité généreux*

suggestions

- Canada, Péninsule du Niagara, Pinot noir
- France, Bourgogne, Bourgogne passe-tout-grain
- Italie, Vénétie, Valpolicella

Confit de pigeon

Ingrédients

1 pigeon pour deux personnes
Petit pochon de graisse (oie ou original)
Sel

Préparation

- Prendre un pigeon pour deux personnes. Le couper en deux.
- Saler très abondamment et de toutes parts les demi-ramiers. Les réserver 4 heures au frais puis les éponger avec un essuie-tout.
- Chauffer dans une poêle un petit pochon de graisse (oie ou original) pour flétrir les deux parties de chaque côté.
- Lorsqu'ils ont une belle couleur noisette, les ranger dans un ou deux bocaux en tassant bien.
- Les recouvrir largement de graisse. Fermer les bocaux et les stériliser 21/2 heures.
- Attendre six mois minimum avant de réchauffer les confits dans la graisse puis de les passer au four.

Antoine Gazai
Arles, France



S'accompagne bien d'un rouge généreux aux tannins charnus

suggestions

- France, Pessac-Léognan, Cabernet sauvignon
- France, Cahors, Malbec
- Argentine, Mendoza, Malbec



Creton au lièvre et à la marmotte

Ingrédients

1 lièvre
1 marmotte
1 livre de lard haché
Sel et poivre
Poudre d'ail
Cannelle
Oignon

Préparation

- Faire bouillir le lièvre et la marmotte avec un oignon pendant 45 minutes. Retirer du feu, égoutter. Désosser la viande et la hacher, ce qui donne environ 3 livres.
- Remettre au feu et incorporer la livre de lard haché, un oignon coupé en morceaux et une ou deux tasses d'eau chaude.
- Laisser cuire 30 minutes en remuant par alternance. Ensuite, assaisonner avec une cuillère à table de sel, poivre, poudre d'ail, une demie de cannelle, et laisser mijoter 15 minutes en remuant fréquemment.
- Retirer du feu et laisser refroidir avant de déposer les cretons dans des contenants.

Jean-Claude Marcoux
Honfleur



S'accompagne bien d'un vin rouge léger et fruité

suggestions

- | | | |
|-----------|------------------|------------------|
| • France, | Vallée du Rhône, | Côtes du Lubéron |
| • Chili, | Vallée centrale, | Merlot |
| • Italie, | Vénétie, | Valpolicella |

Fond de gélinottes

Ingrédients

4 ou 5 carcasses de gélinottes et les pattes de celles-ci
1 carotte taillée en dés
1 oignon piqué de clou de girofle
1 gousse d'ail
1 poireau tranché
2 branches de céleri taillées en dés
1 feuille de laurier
Sel et poivre
Basilic
2 litres d'eau

Préparation

- Placer tous les ingrédients dans une casserole et laisser mijoter environ 4 heures à feu très doux, en écumant régulièrement.
- Tamiser le tout.
- Désosser les pattes et en conserver la viande. Elle pourra être ajoutée à d'autres recettes ou être hachée finement pour en faire une farce.
- Laisser refroidir le bouillon et en retirer la couche de gras une fois refroidi.

Remarque : Le fond de gélinotte peut se conserver au congélateur.

Lucie Hamel
Cap-Rouge



Fond de petit gibier

Ingrédients

- 5 carcasses de gibier (perdrix, lièvre, canard, tétaras ou bécasse)
- 2 carottes
- 3 branches de céleri
- 1 oignon espagnol
- 1 feuille de laurier
- 3 branches de thym
- 1 c. à soupe de pâte de tomate
- 100 ml de vin rouge sec
- 5 litres d'eau

Préparation

- Faire rôtir au four les carcasses à 350°F pendant 2 heures.
- Mettre les carcasses avec tous les ingrédients dans une casserole pouvant contenir 10 litres.
- Mettre la casserole sur le feu et porter à ébullition, baisser le feu afin que votre liquide mijote.
- Laisser mijoter pendant 4 heures.
- Retirer et passer le jus dans une passoire fine afin de garder seulement le jus. Ce jus vous permettra de faire des sauces, différents potages, de pocher de la viande ou de braiser.

Patrick Lacasse
Gatineau

Aumônière de perdrix et tombée de poireaux à l'érable

Ingrédients

- 2 poitrines de perdrix coupées en petits cubes
- 1 c. à soupe d'épice de Montréal (Club House en épicerie)
- 1 blanc de poireau
- 25 ml de beurre
- 25 ml de sirop d'érable
- 3 feuilles de pâte phyllo

Préparation

- Assaisonner les cubes de perdrix avec l'épice de Montréal.
- Couper le blanc de poireau sur la longueur et lavé l'intérieur avec de l'eau froide.
- Égoutter et couper les poireaux sur la largeur finement.
- Dans une poêle faire fondre la moitié du beurre, y ajouter les poireaux et la perdrix, mélanger à l'aide d'une cuillère en bois et cuire à feu moyen pendant 10 minutes.
- Ajouter le sirop d'érable, faire mijoter 2 minutes et retirer.
- Faire fondre l'autre moitié de beurre dans un petit contenant au micro-onde.
- Superposer les trois feuilles de pâte phyllo, badigeonner avec le beurre fondu chacune d'elles et couper en 6 parties égales.
- Remplir les 6 aumônières (balluchons) de votre mélange de viande et de poireaux et replier les extrémités sur elles-mêmes. Assurez-vous qu'elles soient bien collées.
- Placer les 6 aumônières sur une plaque avec du papier sulfurisé (pas ciré) et cuire au four à 350°F environ 10 minutes. Elles doivent être dorées uniformément.
- Servir avec une petite salade de votre choix.

Patrick Lacasse
Gatineau



S'accompagne bien d'un vin rouge souple aux parfums de fruits très mûrs, presque en confiture

suggestions

- Argentine, Mendoza,
- Australie, South Eastern Australia,
- Afrique du Sud, Western Cape,
- Malbec
- Shiraz
- Shiraz



Pâté de foie de faisán

Ingrédients

8 onces de foie de faisán ou autres volailles sauvages ou non
2 c. à table d'huile de pépins de raisin
1/2 c. à thé de sel
1/2 c. à thé de poivre
1/2 c. à thé de muscade râpée
2 c. à table de crème 35 %
2 c. à table de calvados
1/3 tasse d'oignon espagnol émincé

Préparation

- Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon avec 1 c. à table d'huile et réserver.
- Dans la sauteuse, faire chauffer le reste de l'huile et ajouter les foies rincés et asséchés.
- Faire cuire jusqu'à ce que le tout soit cuit mais rosé au centre.
- Mettre les foies, l'oignon ainsi que le reste des ingrédients dans un robot culinaire.
- Réduire en purée lisse (plus longtemps si on souhaite une couleur plus pâle) et verser dans des contenants qui serviront de plat de service.
- Conserver au réfrigérateur ou au congélateur après avoir recouvert les contenants de pellicule plastique pour éviter toute altération de couleur.

Remarque : Servir avec craquelins et confit de carottes ou d'oignons ou encore de confiture de mûres allégée avec un peu de calvados.

*Lucie Hamel
Cap-Rouge*



*S'accompagne bien d'un vin sucré et onctueux
avec des notes de fruits exotiques*

suggestions

- Canada, Québec,
- Canada, Québec,
- France,

Cidre de glace
Vin de glace Vidal
Pineau des Charentes



Perdreau au porto

Voici une recette très particulière et facile à réaliser, et ce, avec peu d'ingrédients. La perdrix ou toutes autres viandes blanches peuvent être utilisées comme la dinde, le poulet, la caille etc. Il suffit de couper la viande en lanières et de la faire mariner pendant 2 ou 3 heures, (ou plus) dans ce nectar qu'est le porto. Pas besoin d'une bouteille très dispendieuse puisque le secret dans cette recette est de faire réduire le porto jusqu'à ce qu'il devienne assez épais (caramélisé). C'est bon comme pas possible.

Dans le camp de chasse, je fais cette recette lorsque nous avons suffisamment de perdrix, et nous servons le tout dans le poêlon directement sur la table. Tout le monde pige dedans avec leur fourchette tout en se racontant des histoires de chasse. Vous voyez l'image.

Ingrédients

Lanières de perdrix marinées dans le porto
Oignon tranché très finement
Porto
Sel et poivre
Crème 35 % (facultatif) à essayer si vous aimez un goût moins fort de porto

Préparation

- Dans une poêle avec du beurre, faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit sur le point de brunir.
- Ajouter les lanières de perdrix ainsi que le porto.
- Saler légèrement et poivrer au goût.
- Porter le tout à ébullition et laisser mijoter doucement.
- Attendre que le liquide ait l'allure d'une sauce épaisse et servir. Des croûtons de pain ou une bonne tranche de pain pour récupérer la sauce est de mise.
- Vous pouvez ajouter de la crème 35 % pour alléger le goût. Ça rend le goût très délicat et un peu moins caramélisé. Pour ma part, ainsi que mes amis de chasse, nous préférons sans crème et avec un bon verre de vin rouge.

Remarque : C'est le style de recette que l'on ne fait pas souvent mais qui nous fait saliver à toutes les fois qu'on en parle.

Tous les camps de chasse, ou repas avec de la viande de bois, méritent d'avoir cette entrée servie dans la poêle directement sur la table ou sur un lit de laitue avec petites tranches de piment rouge ou confit de carottes.

*Serge Sévigny
Ste-Pétronille*



S'accompagne bien d'un vin rouge souple aux arômes de fruits mûrs et d'épices

suggestions

- | | | |
|-------------------|--------------------------|--------|
| • Argentine, | Mendoza, | Malbec |
| • Australie, | South Eastern Australia, | Shiraz |
| • Afrique du Sud, | Western Cape, | Shiraz |



Potage aux lentilles et petit gibier

Ingrédients

- 1 carotte coupée en dés
- 2 branches de céleri coupées en dés
- 1/2 oignon coupé en dés
- 100 gr de lardons coupés en dés
- 100 gr de viande de petit gibier
- 250 ml de lentilles régulières
- 1 litre de fond de gibier
- 2 branches de romarin frais haché

Préparation

- Faire revenir les lardons dans une casserole en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois à feu moyen afin de faire fondre le gras.
- Ajouter les légumes et répéter l'opération précédente pendant 5 minutes.
- Ajouter les lentilles, le romarin et le fond de gibier.
- Faire mijoter à feu moyen pendant 1 1/2 heure.

Donne 4 portions

Patrick Lacasse
Gatineau



S'accompagne bien d'un rouge de corps moyen aux tannins enrobés

suggestions

- Argentine, Mendoza, Malbec
- France, Languedoc-Roussillon, Coteaux-du-Languedoc
- Chili, Aconcagua, Cabernet sauvignon

Salade tiède de cuisses de perdrix confites et fraises au poivre

Ingrédients

- 12 cuisses de perdrix
- 1 litre de gras de canard
- 10 ml de gros sel
- 20 ml de poivre noir en grain
- 25 ml de sucre brun
- 10 ml de romarin séché
- 10 ml de thym séché
- 50 g de votre laitue préférée
- 200 ml de fraises coupées en quatre
- 10 ml de miel
- 10 ml de vinaigre de framboise

Préparation

- Préparer votre saumure en mélangeant tous les ingrédients secs (garder 1/4 du poivre).
- Mélanger votre saumure aux cuisses de perdrix et laisser reposer 6 heures.
- Pendant ce temps, mélanger les fraises avec le quart du poivre, le miel et le vinaigre afin que vos fraises rendent leurs jus, mélanger à l'occasion.
- Laver à l'eau froide les cuisses afin qu'il ne reste plus de saumure.
- Faire fondre le gras de canard dans une casserole à feu moyen afin que la température atteigne 190°F.
- Plonger doucement les cuisses dans le gras et cuire pendant 1 heure (il est important de toujours garder la température à 190°F).
- Séparer votre laitue en deux portions y mettre les fraises et son jus. Sortir les cuisses de la cuisson, égoutter le surplus de gras et servez sur votre salade.

Donne 2 portions

Patrick Lacasse
Gatineau



S'accompagne bien de rouge d'intensité moyenne avec des tannins étoffés

suggestions

- France, Saint-Joseph, Syrah
- France, Gevrey-Chambertin, Pinot noir
- Espagne, Priorat, Grenache noir



Soupe à la perdrix

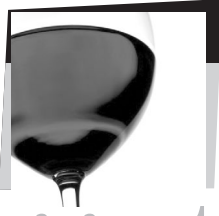
Ingrédients

16 tasses d'eau
2 poitrines de perdrix non désossées
4 c. à soupe d'herbes salées
1/2 tasse de carottes, en rondelles
1/4 tasse de céleri, en dés
3/4 tasse de riz
Sel et poivre
1 c. à soupe de persil haché

Préparation

- Dans une casserole, amener à ébullition l'eau, les poitrines de perdrix, les herbes salées, les carottes et le céleri.
- Assaisonner au goût avec le sel (ou encore des herbes salées) et le poivre.
- Laisser mijoter pendant 1 h 30.
- Désosser les poitrines et couper la viande en petits cubes. Remettre dans le bouillon.
- Ajouter le riz et laisser mijoter pendant 1 heure.
- Au moment de servir, ajouter le persil.

Marlène Ouellet
St-Rédempteur



S'accompagne bien d'un rouge mi-corsé pourvu de notes légèrement épicées

suggestions

- France, Vallée du Rhône, Costières-de-Nîmes
- France, Languedoc-Roussillon, Côteaux-du-Languedoc
- Espagne, Castille Leon, Tempranillo

Terrine de lièvre ou de perdrix

Ingrédients

1 lièvre ou une perdrix
250 g de veau haché mi-maigre
375 g de porc haché mi-maigre
125 g de gras de porc haché
125 g de foie de volaille haché
1 œuf
Sel et poivre au goût
1 pincée de thym
2 échalotes hachées
1/4 de tasse de cognac
Quelques bardes de porc ou bien graisser les parois de votre plat en pyrex

Préparation

- Désosser la perdrix ou votre lièvre.
- Faire la farce en mélangeant tous les autres ingrédients et bien travailler celle-ci avec les mains.
- Dans une terrine en pyrex, déposer 1/3 de la farce, une rangée de gibier en lanières, recouvrir d'un autre 1/3 de farce, le reste du gibier, finir avec la farce.
- Déposer votre plat en pyrex dans un plat d'eau.
- Cuire au four à 325°F environ 1 1/4 heure à 2 heures.
- Mettre au réfrigérateur et couvrir seulement une fois bien refroidie.

Pierre Caron
Trois-Rivières



S'accompagne bien de rouge au corps frais et aux tannins souples

suggestions

- France, Bourgogne, Pinot noir
- Italie, Abruzzes, Montepulciano d'Abruzzo
- Autriche, Burgenland, Zweigelt



Terrine de lièvre au calvados

Ingrédients

- 1 lièvre
- Porc haché
- Foie de volaille
- 2 gousses d'ail écrasées et hachées
- 1 oignon espagnol ou 2 oignons jaunes coupés en morceaux
- 2/3 tasse de pistaches
- 1 tasse de chapelure ou de pain séché émietté
- 2 œufs
- 1/2 bouquet de persil haché grossièrement
- Poivre en grain écrasé (au goût)
- 1 petit verre de calvados (40 à 50 ml)
- 1 pomme râpée
- Sel
- Tranches de bacon
- 1 verre d'apéritif ou de porto
- Deux ou trois sachets de gelée en poudre non sucrée (ex : mélange en poudre Knorr).

Préparation

- Désosser le lièvre et hacher grossièrement la chair (à défaut de lièvre prenez un lapin).
- Dans un grand plat, mélanger à parts égales : la chair du lièvre, le porc haché et le foie de volaille (haché finement au robot culinaire).
- Ajouter les gousses d'ail, les oignons, les pistaches, la chapelure (ou pain émietté), les œufs, le persil, le poivre, le calvados, la pomme et le sel pour obtenir un mélange homogène.
- Prendre un ou des plats allant au four.
- Tapiser les parois de tranches de bacon.
- Remplir du mélange de viande (jusqu'à 1 cm du bord), placer une feuille de laurier ou une branche de thym ou de sarriette sur le dessus.
- Couvrir les plats (couvercles ou papier d'aluminium).
- Placer les terrines dans un grand plat pour les cuire au four, au bain-marie (garder une épaisseur d'eau d'environ 3 à 4 cm, ajouter de l'eau au besoin en cours de cuisson).
- Mettre au four à 400°F pendant 1/2 heure puis baisser à 300°F pendant 1 heure.
- Découvrir les plats 10 minutes avant la fin de la cuisson pour faire brunir le dessus de la viande.
- Faire refroidir et vider le jus qui entoure la viande cuite, le récupérer et conserver au réfrigérateur.
- Placer la terrine au réfrigérateur pendant une nuit.

Le lendemain, confection de la gelée

- Utiliser le jus de cuisson récupéré, ajouter un verre d'apéritif ou de porto puis de l'eau pour obtenir la quantité voulue pour entourer et couvrir légèrement la viande des terrines.
- Porter ce mélange à ébullition. Ajouter deux ou trois sachets de gelée en poudre non sucrée (ex : mélange en poudre Knorr).
- Saler et poivrer.
- Verser la gelée sur les terrines pour entourer et couvrir légèrement la viande cuite des terrines.
- Remettre au réfrigérateur pour bien laisser prendre la gelée.

Patrice Mullier
Beaumont



*S'accompagne bien d'un cidre fort
ou d'un blanc moyennement corsé*

suggestions

- Québec,
- France,
- Canada,

Bordeaux,
Ontario,

Cidre fort
Premières Côtes de Blaye
Chardonnay



Plats de résistance



Plats de résistance

Aiguillettes de gélinottes aux framboises

Ingrédients

2 poitrines de gélinotte
 2 c à table de beurre
 1 c à table de vinaigre de framboise
 3 c à table de crème 35 %
 1 tasse de framboises fraîches ou décongelées et égouttées
 1/2 tasse de fond de gélinotte ou de volaille
 1/4 tasse d'alcool de framboise ou de cidre de glace
 Sel et poivre

Préparation

- Fondre le beurre dans une sauteuse et faire griller les poitrines de gélinotte.
- Assaisonner, cuire environ 5 minutes et réserver au chaud.
- Déglacer avec l'alcool et le vinaigre de framboise.
- Ajouter le fond et la crème et laisser mijoter 1 minute.
- Tailler les poitrines en fines languettes, ajouter les framboises et napper de la sauce.

Donne 2 portions

Lucie Hamel
Cap-Rouge



S'accompagne bien d'un rouge au fruité expressif et au corps frais

suggestions

- France, Anjou, Cabernet franc
- États-Unis, Carneros, Pinot noir
- Italie, Valpolicella Classico, Corvina

Aiguillettes de perdrix au porto

Ingrédients

4 poitrines de perdrix
 1/3 lb de beurre
 Sel et poivre
 2 grosses échalotes françaises hachées finement
 3 carottes hachées finement
 1 branche de céleri hachée finement
 1/2 tasse de porto
 1 tasse de fond de gibier
 1/2 lb de lard salé, coupé en petits cubes
 1/2 lb de champignons tranchés s'ils sont gros, sinon les laisser entiers

Préparation

- Faire dorer les lardons et les champignons et réserver.
- Nettoyer les poitrines, les désosser et s'assurer en les taillant en aiguillettes de ne laisser aucun plomb.
- Bien dorer les aiguillettes dans du beurre sans le laisser brunir.
- Déposer dans un plat allant au four et arroser du beurre de cuisson.
- Ajouter échalotes, carottes et céleri hachés.
- Ajouter le fond de gibier et le porto.
- Cuire au four 30 minutes à 325°F.
- Servir avec légumes de saison.

Donne 4 portions

Solange Gauvin
St-Augustin-de-Desmaures



S'accompagne bien d'un rouge moyennement corsé au fruit bien présent et offrant une belle souplesse en bouche

suggestions

- Australie, Yarra Valley, Pinot noir
- États-Unis, Californie, Pinot noir
- Italie, Pouilles, Salice Salentino



Plats de résistance

Bécasse à la française

Compter une bécasse par personne. Ce gibier doit être faisandé, afin que tous les arômes de cet oiseau extraordinaire se révèlent parfaitement. Le garder 24 heures à température de la pièce avant de le mettre au frais. Laisser environ 4 jours au réfrigérateur.

Ingrédients

Quelques bécasses
Poitrine de porc fraîche non salée
Foie de volaille (si vous avez du foie d'outarde ou d'oie blanche c'est encore mieux)
Rouleau de pâte feuilletée
Huile ou graisse d'oie
Cognac, porto et vin blanc
Quelques oignons et carottes
Ail, thym, feuille de laurier, romarin
Crème
Beurre
Sel et poivre

Préparation

- Plumer les bécasses.
- Vider les bécasses en éliminant le jabot et gésier, mais conserver cœur et foie. Contrairement à la bécasse Européenne, je ne cuisine pas les intestins de la bécasse d'Amérique, car ils contiennent beaucoup de particules de sable, ce qui rend la dégustation peu agréable.
- Enlever les 2 filets : les couper en dés de la grosseur d'un petit pois.
- Désosser tout le reste, en récupérant toute la viande, gras, sang et peau : il faut tout récupérer et en perdre le moins possible.
- Peser la quantité de viande ainsi obtenue : abats + filets + viande.
- Conserver les os et carcasses et les broyer.
- Faire revenir dans un peu d'huile ou de la graisse d'oie, flamber au cognac, déglacer au porto, couvrir de vin blanc.
- Ajouter quelques oignons et carottes, ail, thym, laurier, romarin, saler et poivrer.
- Faire mijoter pendant 30 minutes à feu doux.
- Filtrer la sauce au chinois, réduire et réserver.
- Au dernier moment, réchauffer lentement et lier au fouet avec un peu de crème et du beurre.

Composition de la farce

- 60 % bécasses (filets + abats + viande)
- 30 % poitrine de porc fraîche non salée
- 10 % foie de volaille (si vous avez du foie d'outarde ou d'oie blanche c'est mieux)

Préparation de la farce (sans les morceaux de filets en dés)

- Passer au hachoir.
- Saler à 20 g par kilo, poivrer à 3 g par kilo, mettre un peu de cognac.
- Faire revenir la farce dans le beurre (ou de la graisse d'oie) de 1 à 2 minutes sans plus.
- Laisser refroidir.
- Mélanger la farce et les dés de filets.
- Avec cette farce préparer des boules entre 80 et 100 grammes.

Préparation des pâtés

- Il faut un rouleau de pâte feuilletée, et une tasse qui servira de moule.
- Fariner l'intérieur de la tasse et la pâte, y déposer un carré de pâte, mettre la boule de farce et bien la tasser, couvrir avec une rondelle de pâte, rabattre les bords et pincer pour souder les bords et le couvercle.
- Démouler, disposer sur une plaque, percer un petit trou au sommet qui servira de cheminée, badigeonner de jaune d'œuf, ce qui donnera une belle coloration dorée après cuisson.
- Cuire au four à 180°C pendant 12 minutes.
- Servir avec quelques feuilles de laitue, des canneberges cuites au sirop d'érable et des pommes de terre sautées, ajouter un peu de sauce autour.
- On peut piquer un brin de thym ou de romarin dans la cheminée juste avant de servir.
- Mettre le reste de la sauce dans une saucière sur la table.



suggestions

S'accompagne bien d'un vin blanc ou rouge mais qui dégage des arômes généreux de fruits avec une touche boisée

- | | | |
|---------------|-------------|-------------|
| • France, | Bordeaux, | Médoc |
| • Espagne, | Rioja, | Tempranillo |
| • États-Unis, | Californie, | Chardonnay |

Roland Martin
Le Moulin, France



Plats de résistance

Bécassines à la crème

Ingrédients

10 bécassines
1 oignon moyen, râpé
1 c. à soupe de sel
1 c. à soupe de poivre noir fraîchement moulu
1/2 c. à thé de thym
1/2 tasse de fond de poulet
1/2 tasse de xérès
2 c. à soupe de brandy
1 tasse de crème riche en matière grasse
1/2 tasse de beurre
Persil
Tranches de citron

Préparation

- Assécher l'intérieur et l'extérieur des bécassines avec des essuie-tout.
- Mélanger le sel, le poivre noir et le thym, frotter l'intérieur et l'extérieur des bécassines avec ce mélange d'assaisonnement.
- Dans une poêle à frire, sauter les bécassines dans le beurre jusqu'à ce qu'elles soient brunies, les enlever et les mettre dans une casserole couverte.
- Ajouter les oignons et le fond de poulet au beurre dans la poêle à frire. Arrêter le feu, ajouter le xérès sur les bécassines. Couvrir la casserole, cuire au four à 175°C jusqu'à cuit.
- Enlever les bécassines, finir la sauce avec la crème en laissant chauffer jusqu'à un peu épaissie (ne pas faire bouillir). Ajouter le brandy et verser la sauce sur les oiseaux.
- Servir chaud sur un plateau. Garnir avec du persil et des tranches de citron.

Donne 10 portions

*Serge Dulac
Trois-Rivières*



*S'accompagne bien d'un vin d'une belle onctuosité
et des arômes légèrement beurrés et épicés*

suggestions

- France, Bourgogne, Meursault
- États-Unis, Californie, Chardonnay
- Australie, South Eastern Australia, Chardonnay



Plats de résistance

Brochette de dindon sauvage

Ingrédients

Marinade

150 ml d'huile d'olive
1 tasse de rhum brun
1/2 tasse de whisky Southern Comfort
1 oignon rouge coupé en petites tranches.
2 gousses d'ail tranchées minces
Épices cajun au goût (meilleur avec beaucoup d'épices)
Épices chili au goût
Thym
Sel et poivre au goût

Brochette

Poitrine de dindon sauvage tranchée en cubes à brochette.
1 oignon tranché grossièrement.
3 morceaux d'ananas mûrs par brochette (au goût).
Poivrons rouge et vert.

Préparation

Marinade

- Badigeonner les cubes de dindon avec de l'huile d'olive, ajouter tous les ingrédients dans un bol en acier inoxydable, couvrir et laisser mariner au réfrigérateur entre 4 et 5 heures.

Brochette

- Monter les brochettes.
- Cuire sur le BBQ, 2 à 3 minutes à température élevée, ensuite 10 minutes à feu moyen.
- Vérifier la cuisson.
- Avant d'enlever, arroser avec la marinade et laisser flamber quelques secondes.

Servir sur riz avec légumes.

*Simon Fortin
St-Urbain-Premier*



S'accompagne bien d'un rouge moyennement corsé avec des notes de sous-bois

suggestions

- Argentine, Mendoza, Malbec
- France, Bordeaux, Saint-Émilion
- Espagne, Ribera del Duero, Tempranillo



Plats de résistance

Carré de lièvre

Pour prélever un carré sur un petit gibier tel que le lièvre, la manipulation doit se pratiquer avec délicatesse :

- À l'aide d'un couteau bien affûté lever la longe (râble) qui se trouve dans le dos à partir des pattes arrières jusqu'à la première côte (deux par animal).
- Briser les côtes à partir de l'intérieur de l'animal à la base, tout en les gardant après la longe.
- Finir de lever la longe.
- Nettoyer les côtes de sa membrane avec votre couteau une à une sur la hauteur (de moitié cela aide à garder les côtes sur la longe).
- Rouler la longe vers les côtes et attacher les côtes à la longe à l'aide de cure-dents de manière à former une couronne.
- Faire saisir le carré dans une poêle chaude avec un peu d'huile végétale afin de le colorer et cuire au four à 350°F pendant 8 minutes.

Servir avec votre sauce et légumes d'accompagnement de votre choix.

*Patrick Lacasse
Gatineau*



*S'accompagne bien d'un rouge de puissance
modérée aux tannins aimables*

suggestions

- | | | |
|-----------|---------------------|-------------------|
| • France, | Vallée de la Loire, | Saumur-Champigny |
| • Italie, | Vénétie, | Breganze |
| • France, | Provence, | Côtes de Provence |



Plats de résistance

Cassoulet du chasseur

Ingrédients

2 lbs d'haricots blancs secs
1 lb de viande d'oie ou de canard en cubes
1/4 t. de gras de canard
3/4 lb de saucisses de cervidés (si disponible), taillées en bouts de 1 pouce
2 gélinittes (pattes entières et poitrines désossées)
4 tranches de bacon maigre, coupées en morceaux de 1/2 pouce
1 gros oignon haché
Eau tiède
3 carottes pelées et taillées grossièrement
2 oignons entiers pelés et piqués de chacun 1 clou de girofle
3 branches de céleri
6 gousses d'ail
1 c. à thé de thym
2 c. à thé d'herbes de Provence
3 c. à table de sirop d'érable
Poivre

Préparation

- Mettre les haricots dans une casserole et recouvrir d'eau, amener à ébullition et laisser mijoter ensuite 25 minutes. Égoutter et réserver.
- Sauter dans une casserole à fond épais les cubes de canard ou d'oie dans le gras de canard et réserver.
- Faire tomber l'oignon dans le gras de canard.
- Ajouter le canard ou l'oie, les haricots et mélanger délicatement. Recouvrir d'un pouce d'eau tiède.
- Ajouter les carottes, les oignons piqués du clou girofle, le céleri, le thym, les herbes de Provence et le sirop d'érable.
- Ajouter les saucisses et les gélinittes, recouvrir avec le bacon et l'ail. Poivrer au goût et amener à ébullition sur la cuisinière.
- Mettre au four à 250°F pendant 2 à 3 heures ou jusqu'à ce que les haricots soient tendres sous la dent. Le dessus sera légèrement gratiné.

Remarque : Il n'est pas nécessaire de faire tremper les haricots avant utilisation. La précuisson des haricots blancs évitera pour une bonne part les inconvénients liés à la consommation de légumineuses.

*Lucie Hamel
Cap-Rouge*



*S'accompagne bien d'un vin rouge généreux
et pourvu de tannins fermes*

suggestions

- France, Sud-Ouest, Cahors
- France, Languedoc-Roussillon, Minervois
- Espagne, Catalogne, Cabernet sauvignon



Plats de résistance

Cipaille (*Ci-pâte ou Six-pâtes*)

Ingrédients

3 perdrix (ou 8 cuisses de poulet)
1 lièvre
1 1/2 kg de viande d'original
6 tasses de bouillon de poulet
1 1/2 c. à thé de sel
Poivre au goût
Une pincée de poivre de cayenne
1 c. à thé de sauge
1 c. à thé d'aneth
2-3 pommes de terres
2-3 oignons
Pâte feuilletée congelée

Préparation

Journée 1 :

- Découper la viande d'original en cubes d'environ $\frac{3}{4}$ de pouce.
- Couper les oignons en dés.
- Mélanger les oignons et l'original dans un chaudron de 4L allant au four avec couvercle; couvrir et mettre au réfrigérateur pendant la nuit.
- Faites chauffer l'eau dans une grande marmite avec le bouillon, le sel et le poivre.
- Découper le lièvre en six morceaux et ajoutez à la marmite.
- Enlever la peau et l'excédent de gras des perdrix (ou cuisses de poulet) et ajouter dans la marmite.
- Porter à ébullition et laissez mijoter pendant 1 à 1 1/2 heure.
- Laisser refroidir toute la nuit.

Journée 2 :

- Couper les pommes de terres en dés.
- Désosser la viande des perdrix et du lapin, puis coupez-les en morceaux.
- Mélanger les viandes et pommes de terres avec les oignons et l'original dans la casserole.
- Transvider le bouillon dans la casserole jusqu'au niveau du mélange de viandes (conserver du bouillon de surplus au cas où la casserole viendrait à s'assécher).
- Placer au four à 350°F pendant 1 heure puis baisser la température du four à 275°F et poursuivre la cuisson pendant 5 heures, en surveillant et en ajoutant du bouillon au besoin.
- Si le niveau du liquide est trop élevé, entrouvrir le chaudron ou le découvrir complètement pendant la dernière heure et 45 minutes.
- Couvrir la préparation avec la pâte feuilletée 45 minutes avant la fin de la cuisson.
- Laisser reposer le cipaille pendant 10 minutes avant de le servir.

Servir avec pâté à la viande traditionnel.

Donne 12 à 14 portions

Bob Valcov
Club de Chasse et Pêche d'Aylmer
Gatineau



*S'accompagne bien d'un rouge charnu et profond
avec des notes fruitées et boisées*

suggestions

- | | | |
|------------|-----------------------|----------------------|
| • France, | Languedoc-Roussillon, | Coteaux-du-Languedoc |
| • Espagne, | Castilla y León, | Ribera Del Duero |
| • Italie, | Toscane, | Chianti-Classico |



Plats de résistance

Civet de lièvre à la bière

Ingrédients

2 lièvres désossés
1 gros oignon émincé
1 bouteille (341 ml) de votre bière préférée
1/2 c. à thé (5 ml) de thym
3 c. à table (45 ml) d'huile, de beurre ou encore mieux, de gras de canard
1 c. à table (15 ml) de farine
1 1/2 à 2 tasses de bouillon de poulet (idéalement, un vrai)
2 feuilles de laurier
1 gousse d'ail émincée
1/2 pot (375 ml) de petits oignons marinés et sucrés
1/2 livre (227 g) de champignons frais
1 c. à table (15 ml) de persil haché (facultatif)
Crème champêtre 15%
Beurre manié (au besoin)
Sel
Poivre frais moulu

Préparation

- Couper la chair de lièvre en cubes de 2 à 2,5 cm. Déposer la viande dans un plat hermétique et y incorporer l'oignon émincé. Bien mélanger. Ajouter la bière ainsi que le thym et faire mariner au réfrigérateur de 24 à 36 heures.
- Par la suite, égoutter la viande et les morceaux d'oignons dans une passoire.
- Chauffer le corps gras dans une poêle. Éponger la moitié de la viande et l'oignon dans un papier absorbant et par la suite, faire dorer et enfariner légèrement à la fin de la cuisson. Réserver par la suite dans un chaudron allant au four. Répéter avec l'autre portion de viande et d'oignon.
- Ajouter le bouillon de poulet chaud, les feuilles de laurier, et les oignons marinés, les champignons tranchés et le persil.
- Mettre au four à 350°F et laisser mijoter durant 1 1/2 heure. Par la suite, réduire à 325°F et poursuivre la cuisson durant une autre heure.
- Avant de servir, incorporer la crème (environ 100-125 ml), épaissir au besoin, avec le beurre manié.

Remarque : Il est fréquent d'utiliser du vin pour faire mariner de la viande de gibier. La bière est peut-être moins utilisée pour mariner, mais si vous ne l'avez jamais essayée, faites-en l'expérience. Vous serez agréablement surpris, particulièrement pour le lièvre.

Donne 6 portions

Yves Lemay
Bic



*S'accompagne bien d'un rouge moyennement corsé
ou de la même bière ayant servi à la recette*

suggestions

- Même bière que dans la recette
- France, Languedoc-Roussillon, St-Chinian
- Australie, Shiraz/Cabernet



Plats de résistance

Civet de lièvre

Ingrédients

- 1 ou 2 lièvres
- 2 tasses de bouillon de volaille
- 3 c. à table de beurre
- 4 à 6 c. à table de farine
- 12 petits oignons rouges
- 4 carottes en rondelles
- 8 champignons tranchés en rondelles

Marinade

- 1/2 tasse d'huile
- 1 carotte coupée en tranches
- 1 oignon tranché
- 1 clou de girofle
- 1 gousse d'ail émincée
- 1/2 tasse de vin blanc
- 1/2 tasse de poireaux en tranches
- 1/4 tasse de céleri tranché
- 1 feuille de laurier
- Sel et poivre

Préparation

- Mélanger tous les ingrédients de la marinade et chauffer jusqu'au point d'ébullition. Laisser refroidir la marinade et la couler par la suite en révisant l'assaisonnement.
- Découper le lièvre et le déposer dans un plat en pyrex. Arroser avec la marinade et laisser le lièvre mariner de 10 à 12 heures au réfrigérateur en le retournant de temps en temps.
- Égoutter les morceaux, les éponger et les enfariner.
- Fondre le beurre et faire dorer la viande dans tous les sens. Lorsque la viande est dorée, ajouter le reste de la farine, la laisser dorer et ensuite ajouter le bouillon de volaille.
- Couvrir et cuire à feu doux environ 2 heures. Après une heure de cuisson, ajouter les oignons et les carottes; les champignons sont ajoutés 10 minutes avant la fin de la cuisson.

*Pierre Caron
Trois-Rivières*



*S'accompagne bien d'un rouge moyennement corsé
à la trame tannique souple*

suggestions

- France, Vallée de la Loire, Sancerre (rouge)
- France, Languedoc-Roussillon, Minervois
- États-Unis, Sonoma County, Pinot-noir



Plats de résistance

Confit de faisan

Ingrédients

- 2 cuisses et 2 poitrines de faisan
- 2 c. à soupe de gros sel
- 2 c. à thé de romarin
- 2 c. à thé de thym
- 2 c. à thé de sucre
- Gras de canard
- 2 c. à soupe d'huile de pépins de raisin
- 2 oignons rouges émincés
- 3 c. à soupe de sucre d'érable
- 3 onces de jus de pomme
- 5 onces de calvados
- 1/2 tasse de raisins secs macérés dans du calvados
- 1 pomme pelée et émincée finement

Ingrédients pour la sauce

- 1 tasse de bouillon de faisan
- 1/2 tasse de jus de pomme
- 1/3 tasse d'huile de pépins de raisin
- 1/4 tasse de vinaigre de vin blanc
- 3 c. à soupe de beurre manié
- Poivre et sel
- 3 oignons verts émincés
- 1/2 tasse de champignons émincés finement

Préparation

Faisan

- Saupoudrer le faisan de gros sel.
- Ajouter le thym, le romarin et le sucre.
- Laisser macérer au réfrigérateur toute une nuit.
- Le lendemain matin, rincer le faisan et le mettre dans une casserole avec le gras de canard en quantité suffisante pour le recouvrir. (On récupère la presque totalité du gras en fin de cuisson).
- Recouvrir la casserole et mijoter doucement 2 ou 3 heures ou jusqu'à ce que la chair se détache facilement des os.
- Laisser tiédir. Désosser en conservant la plus intacte possible la chair des poitrines.

Oignons confits

- Chauffer l'huile de pépins de raisin et y faire suer les morceaux d'oignons.
- Ajouter le sucre d'érable et cuire 2 minutes.
- Ajouter le jus de pomme et le calvados.
- Mijoter jusqu'à évaporation complète.
- Ajouter la chair des cuisses défaits en fins morceaux, les raisins secs et la pomme.
- Dresser ce mélange sur le plat de service et recouvrir avec les poitrines.
- Garder au chaud recouvert de papier d'aluminium.

Sauce

- Chauffer l'huile de pépins de raisin et sauter les oignons verts et les champignons.
- Ajouter le bouillon, le jus de pommes et le vinaigre de vin.
- Amener à ébullition.
- Laisser réduire à feu doux 5 minutes.
- Incorporer le beurre manié au fouet.
- Saler, poivrer et en napper le confit de faisan.

Remarque : Je sers ce plat accompagné de chou rouge braisé et d'une sauce à base d'un bouillon obtenu avec les carcasses du faisan.

Lucie Hamel
Cap-Rouge



S'accompagne bien d'un vin ou d'un cidre frais et fruité

suggestions

- Canada, Québec, Cidre tranquille
- France, Alsace, Pinot gris
- France, Sud-Ouest, Gros manseng



Corneilles rôties

Ingrédients

2 corneilles

Farce

2 carottes hachées

1 oignon haché

250 g de saucisses italiennes douces

250 g de porc haché mi-maigre

2 tasses de vin rouge

1 tasse d'eau froide

Sel et poivre

Préparation

- Faire rôtir les corneilles à feu vif.
- Pendant ce temps, faire revenir les carottes et l'oignon avec les saucisses italiennes et le porc haché.
- Couper les corneilles en deux, sur le sens de la longueur.
- Les déposer sur la farce, dans un chaudron avec un couvercle.
- Saler et poivrer au goût.
- Mouiller avec le vin rouge et l'eau.
- Cuire environ 2 heures à feu doux.

Pierre Caron
Trois-Rivières



S'accompagne bien d'un vin rouge qui possède des arômes légèrement rustiques rappelant les fruits et la terre

suggestions

- France, Vallée du Rhône, Côtes du Rhône
- Italie, Piémont, Barbera d'Asti
- Portugal, Douro

Déjeuner du chasseur averti

Ingrédients

1 lb de saucisses douces de petit gibier (estomacs moins sensibles, tentez votre chance avec des saucisses épicées)

6 œufs

2 tasses de lait

1 c. à thé de moutarde sèche

1 c. à thé de sel

2 tasses de cubes de pain croûté

8 onces de fromage cheddar râpé

Préparation

- Faire revenir les saucisses au poêlon.
- Battre les œufs dans un grand bol et par la suite, ajoutez le lait, la moutarde sèche et le sel.
- Une fois le tout bien mélangé incorporer les saucisses (sans le gras de la cuisson), le pain et le fromage.
- Verser la préparation dans un plat en verre peu profond et réfrigérer une nuit entière.
- Au petit matin, chauffer le four à 350°F et laisser cuire de 40 à 45 minutes; jusqu'à ce que le pourtour brunisse.

Remarque : Lorsque vous êtes prêt à déguster, il est conseillé de servir ce festin chaud.

Sylvie Cossette
St-Hilaire



S'accompagne bien d'un vin blanc aux notes fruitées et délicates

suggestions

- Italie, Vénétie, Soave Classico
- États-Unis, Californie, Viognier
- Canada, Colombie-Britannique, Pinot blanc



Plats de résistance

Rôti de dindon sauvage

Ingrédients

- 1 dindon sauvage
- Sel et poivre
- 1 oignon haché
- 500 g de saucisses de votre choix (veau, porc ou bœuf)
- 6 tasses de panure
- 1/4 c. à thé de poivre
- 2 c. à thé de sel
- 3 c. à table de persil haché
- 6 tranches de bacon

Préparation

- Saler et poivrer le dindon à l'intérieur et à l'extérieur. Cuire 25 à 30 minutes par livre.
- Cuire les oignons avec la chair à saucisse. Ajouter le reste des ingrédients sauf le bacon.
- Ajouter un peu d'eau si le mélange est trop sec.
- Farcir le dindon avec le mélange à saucisse, le placer dans une lèchefrite non couverte et rôtir pendant la moitié du temps requis pour la cuisson.
- Mettre les tranches de bacon sur la poitrine du dindon sauvage. Continuer la cuisson.
- S'assurer qu'il est bien cuit 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, le dindon est cuit.

*Pierre Caron
Trois-Rivières*



*S'accompagne bien d'un vin blanc fin,
sans agressivité et fruité*

suggestions

- Chili, Vallée de Casablanca, Chardonnay
- France, Vin de pays, Sauvignon blanc
- Italie, Vénétie, Soave Classico



Plats de résistance

Étourneaux aux raisins

Ingrédients

2 étourneaux par convive
Raisins secs
Cognac ou un autre alcool
Huile d'olive

Préparation

- Il faut compter deux étourneaux par convive et choisir de préférence de jeunes oiseaux. Après les avoir plumés, les passer à la flamme de votre gazinière (ou chandelle) afin de faire disparaître toutes les petites plumes. Une fois vidés, garder le foie et le gésier des étourneaux qui seront broyés.
- Faire tremper des raisins secs dans du cognac ou un autre alcool pendant une journée.
- Broyer le gésier et le foie, puis les mélanger avec les raisins secs.
- Faire rissoler vos oiseaux dans une cocotte en fonte dans de l'huile d'olive si possible.
- Farcir l'intérieur de l'oiseau avec les raisins et le mélange gésier/foie.
- Barder l'ensemble soit avec du bacon, soit une tranche fine d'origan ou de chevreuil.
- Laisser cuire l'ensemble durant trente (30) minutes à feu doux. Le temps peut varier selon l'âge des oiseaux : plus ils sont jeunes, plus vite ils seront prêts.
- Servir avec des petites pommes de terre cuites à l'eau.

Antoine Gazai
Arles, France



S'accompagne bien d'un rouge généreux d'une région ensoleillée

suggestions

- | | | |
|------------|------------------|---------------|
| • Liban, | Vallée de Bekaa, | Carignan |
| • France, | Côtes-du-rhône, | Grenache noir |
| • Espagne, | Valdepeñas, | Tempranillo |

Faisan en robe de Noël

Ingrédients

1 faisan
2 poireaux
Fond de faisane ou de volaille
2 tasses d'eau
4 c. à table de beurre
4 c. à table de farine
1 1/2 tasse du jus de cuisson du faisane passé au robot et tamisé
1 1/2 tasse de lait
Basilic haché finement
Sel et poivre
Tomates séchées hachées en menus morceaux

Préparation

- Faire mijoter le faisane dans le fond avec l'eau et les poireaux émincés, environ 2 heures ou jusqu'à ce que la viande se détache facilement des os.
- Laisser tiédir. Désosser le faisane et le mettre en morceaux.
- Préparer une sauce béchamel en faisant fondre le beurre en y ajoutant la farine.
- Bien amalgamer de façon à absorber complètement le beurre.
- Ajouter le lait, le bouillon et terminer la sauce au fouet pour éviter les grumeaux.
- Ajouter les morceaux de faisane.
- Sur le point de servir, ajouter le basilic et les tomates séchées. En procédant ainsi, ils conserveront toute leur saveur. La blancheur de votre sauce sera quant à elle ponctuée de petites touches rouges et vertes.

Remarque : Ne vous privez pas de cuisiner cette recette toute l'année, car elle est délicieuse.

Lucie Hamel
Cap-Rouge



S'accompagne bien d'un vin blanc à la texture souple et des arômes floraux et fruités

suggestions

- | | | |
|---------------|-------------|-----------------|
| • France, | Bordeaux, | Graves |
| • France, | Alsace, | Pinot gris |
| • États-Unis, | Californie, | Sauvignon blanc |



Plats de résistance

Faisan ou perdrix à la chinoise

Ingrédients

- 1 faisan ou 4 perdrix
- 6 pilons de poulet
- 3 tranches de lard salé
- 1/2 bouteille de sauce à spare-ribs forte (V-H)
- 1 c. à table de miel
- 1/2 gros oignon
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé de sel
- Poivre au goût

Préparation

- Faire tremper le faisan ou les perdrix toute la nuit au réfrigérateur dans de l'eau froide additionnée de soda. Au matin, rincer abondamment.
- Dans un chaudron allant au four, placer le faisan ou les perdrix avec les pilons de poulet. Ajouter tous les autres ingrédients.
- Mettre au four à 325°F entre 2 heures et 2 heures 30.
- Arroser fréquemment.

Servir avec du riz sauvage ou autre riz.

*Normand Traversy
St-Jean-Chrysostome*



S'accompagne bien d'un rouge au profil mûr et engageant

suggestions

- Australie, Yarra Valley, Shiraz
- États-Unis, Central Coast, Pinot noir
- Portugal, Alentejo, Aragónez (tempranillo)

Fèves au lard à la gélinotte

Ingrédients

- 2 lbs de gélinotte
- 3 tasses de fèves (beans)
- 1 bouteille de bière
- 1 tasse de lard salé coupé en cubes
- 4 oignons coupés en dés
- 1 tasse de mélasse
- 1/4 c. à thé de moutarde sèche
- 1/4 c. à thé de poivre

Préparation

- Faire tremper les fèves 12 heures dans l'eau, égoutter et mettre dans un pot à fèves.
- Ajouter la bière, 2 1/2 tasses d'eau, le lard salé, les oignons, la mélasse, la moutarde et le poivre.
- Faire cuire lentement au four à 300°F environ 5 heures, ajouter la gélinotte en morceaux et laisser cuire encore une heure.

Remarque : Vous pouvez utiliser aussi comme viande, du tétas, du lièvre, du lagopède ou de l'oie.

*René Lessard
Mansonville*



S'accompagne bien d'un rouge aux accents fruités et épicés

suggestions

- France, Vin de pays, Syrah
- États-Unis, Californie, Merlot
- Espagne, Aragon, Campo de Borja



Plats de résistance

Fèves au lard à la marmotte

Ingrédients

- 1 fesse de marmotte
- 1 ou 1½ livre de fèves selon la grosseur de votre marmotte
- 1 boîte de tomates entières
- 1 oignon
- 1 tasse de cassonade
- 2 ou 3 tranches de lard salé coupées en morceaux de ¼ de pouce
- Sel et poivre

Préparation

- Faire tremper les fèves dans l'eau la veille.
- Faire bouillir la fesse de marmotte durant ½ heure.
- Le lendemain, avant la cuisson, jeter l'eau et déposer les fèves dans un récipient qui va au four et recouvrir d'eau.
- Incorporer l'oignon, un peu de sel et de poivre, la boîte de tomates rondes, la tasse de cassonade, le lard salé et la fesse de marmotte bouillie.
- Mettre au four à 300°F et laisser cuire jusqu'à ce que la viande se détache bien des os.
- À la fin, vous pouvez rajouter un peu de cassonade et d'eau si les fèves ont trop épaissi et retourner au four pour 15 minutes.

Jean-Claude Marcoux
Honfleur



S'accompagne bien d'un vin rouge léger et fruité

suggestions

- | | | |
|-----------|--------------------------|--------|
| • France, | Vin de pays, | Merlot |
| • Italie, | Frioul-Vénétie-Julienne, | Merlot |
| • Chili, | Vallée de Maipo, | Merlot |

Fèves au lièvre

Ingrédients

- 3 tasses d'haricots blancs secs
- 1 oignon moyen
- ⅓ tasse de mélasse
- ½ tasse de cassonade
- 5 ml de moutarde sèche
- 300 g de lard salé
- 1 lièvre

Préparation

- Faire tremper dans l'eau les haricots pendant 8 heures.
- Couper l'oignon et le lard en dés.
- Égoutter et rincer les haricots.
- Désosser le lièvre.
- Dans une jarre à fèves, alterner le lard, l'oignon, le lièvre et les haricots.
- Ajouter la mélasse, la cassonade et la moutarde sèche.
- Recouvrir d'eau.
- Mettre au four à 250°F pendant 8 heures.

Luc Tremblay
Pont-Rouge



S'accompagne bien d'un vin rouge de chez nous ou d'un rouge aux saveurs de fruits rouges et à l'intensité modérée

suggestions

- | | | |
|--------------|-----------------------|----------------------|
| • Canada, | Québec, | Vin rouge |
| • Argentine, | Mendoza, | Merlot |
| • France, | Languedoc-Roussillon, | Coteaux-du-Languedoc |



Fondue bourguignonne façon du chasseur

Ingrédients

100 g de poitrine de perdrix
ou de téttras
100 g de poitrine de canard
100 g de râble (longe) de lièvre
1,2 litre de fond de petit gibier

Préparation

- Couper la viande en morceaux moyens (cubes de trois centimètres).
- Chauffer votre fond dans une casserole et mettre dans votre plat à fondue.
- Cuire votre viande dans le bouillon selon votre cuisson (médium-saignant, médium ou bien cuit) à l'aide des fourchettes à fondue.
- Accompagner votre viande avec légumes et les sauces de votre choix.

Donne 2 portions

Patrick Lacasse
Gatineau



*S'accompagne bien d'un vin aux notes délicates d'épices
et de fruits mûrs*

suggestions

- Nouvelle-Zélande, Marlborough, Pinot noir
- France, Bourgogne, Pinot noir
- Italie, Vénétie, Valpolicella Classico

Frittata au lagopède grillé

Ingrédients

2 poitrines de lagopède
5 morceaux d'asperges hachées
1 petit oignon coupé en dés
1 tasse de champignons tranchés
1/2 tasse de poivrons hachés
2 c. à soupe de basilic frais
8 œufs battus
1/2 tasse de fromage râpé
Sel et poivre

Préparation

- Assaisonner légèrement les poitrines de lagopède avec des épices Cajun et cuire sur un barbecue (vous pouvez aussi utiliser des restes de poitrines déjà cuites). Réserver les poitrines et les laisser refroidir pour qu'elles puissent être manipulées plus tard.
- Dans une grande poêle en fonte (ou une poêle antiadhésive), faire fondre le beurre et sauter l'oignon, les champignons et les poivrons. Ajouter les asperges et sauter légèrement jusqu'à ce que les asperges soient encore fermes. Ajouter les œufs, le basilic et assaisonner avec du sel et du poivre. Brasser ce mélange jusqu'à ce que les œufs commencent à coaguler. Enlever du feu.
- Trancher les poitrines de lagopède en morceaux de la grosseur d'une bouchée et placer sur le dessus du mélange d'œufs. Couvrir avec du fromage râpé et placer sous un gril pour finir la cuisson (si vous n'avez pas un gril, un four à 230°C fera l'affaire).

Donne 4 à 6 portions

Remarque : Utiliser la quantité qui vous convient de poivre de Cayenne pour déterminer la force « épicée » que vous désirez obtenir pour votre recette d'épices Cajun.

Épices Cajun

1/2 tasse de sel
1/2 tasse d'ail granulé
1/2 tasse d'oignon en poudre
3/4 tasse de paprika doux
3 c. à soupe de basilic séché
3 c. à soupe d'origan séché
2 c. à soupe de thym séché
1/4 tasse de poivre noir
2 à 3 c. à soupe de poivre de Cayenne

Hélène Jacques
Beauceville



*S'accompagne bien d'un rouge de faible à moyenne intensité
avec des tannins tendres*

suggestions

- France, Vallée du Rhône, Côtes du Ventoux
- Italie, Piémont, Barbera d'Asti
- Italie, Trentin-Haut-Adige, Teroldego Rotaliano



Gélinottes au chou

Ingrédients

Poitrines désossées
de deux gélinottes
2 tasses de chou filanté
1/2 tasse de bacon ou prosciutto
cuit et émietté
2 c. à table d'huile de pépins
de raisin
1 tasse de fond de gélinotte
ou de volaille
4 carottes en languettes
Sel et poivre
Thym et estragon

Préparation

- Mélanger le chou et le bacon ou prosciutto.
- Assembler les poitrines par deux en les farcissant du mélange.
- Envelopper chaque duo dans des feuilles de choux blanchies, et attacher le tout avec de la ficelle de cuisine.
- Disposer les duos dans une marmite et y ajouter les autres ingrédients.
- Laisser mijoter à couvert de 20 à 30 minutes.

Remarque : Couper les ficelles avant de servir. Si désiré, le plat pourra être conservé et réchauffé lors d'une autre occasion.

Donne 2 portions

Lucie Hamel
Cap-Rouge



*S'accompagne bien d'un vin blanc au corps généreux
avec une acidité basse*

suggestions

- France, Coteaux-du-Languedoc, Grenache blanc
- Italie, Frioul-Vénétie-Julienne, Pinot grigio
- Australie, Viognier

Lagopède farci aux pacanes

Ingrédients

1/2 tasse de jus de raisin blanc
1/4 tasse de raisins secs
1/4 tasse d'oignon haché
4 c. à soupe de beurre
ou de margarine
2 tasses de muffins à la semoule
de maïs émiettés
2 œufs, légèrement battus
3/4 tasse de pacanes hachées
1/2 c. à thé de sel
1/4 c. à thé d'assaisonnement
pour volaille
1 pincée de poivre
4 lagopèdes entiers parés

Préparation

- Mélanger le jus de raisin et les raisins secs dans un petit bol. Couvrir et réfrigérer pendant 8 à 10 heures.
- Quand vous êtes prêt pour la cuisson, dans une petite casserole, sauter les oignons dans le beurre sur un feu moyen-bas jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Transférer les oignons dans un bol à mélanger. Ajouter les raisins secs avec le jus, les muffins émiettés, les œufs, les pacanes, le sel, l'assaisonnement pour volaille et le poivre; bien mélanger.
- Farcir les lagopèdes avec le mélange; placer les lagopèdes farcis dans un plat à cuisson de 30 x 23 cm. Cuire dans un four à 175°C pendant 1 1/4 heure. Garnir avec du persil.

Servir avec du riz sauvage

Hélène Jacques
Beauceville



*S'accompagne bien de rouge de puissance moyenne
et plutôt équilibré*

suggestions

- France, Bourgogne rouge, Côte-de-Beaune
- Espagne, Aragón, Somontano
- France, Bordeaux rouge, Côte de Bourg



Plats de résistance

Les six pâtes au petit gibier

Ingrédients

1 recette de pâte Brisée
1,5 kg de perdrix ou d'oie
1 lièvre
500 g de gros gibier en petits cubes
500 g de porc haché
4 tranches de lard salé gras
2 oignons en tranches
1 feuille de laurier
1/4 c. à thé de marjolaine
3 branches de céleri coupées finement
Sel et poivre au goût
Bouillon de poulet

Préparation

- Déposer les tranches de lard salé gras dans le fond d'un chaudron.
- Tapisser les parois du chaudron avec de la pâte Brisée abaissée à 1/4 pouce.
- Couper les viandes crues et déposer dans le chaudron en alternant les variétés à l'exception du porc haché et en intercalant après chaque rangée de viande les tranches d'oignons.
- Couvrir avec le porc haché et assaisonner avec la marjolaine, la feuille de laurier ainsi que le céleri. Saler et poivrer au goût.
- Couvrir le tout d'une abaisse de pâte; ne faire qu'une ouverture au centre de celle-ci et verser, par cette ouverture, le bouillon de poulet à égalité de la préparation en dessous de la pâte.
- Cuire à découvert au four à 450°F jusqu'à ce que légèrement doré; ensuite baisser le four à 225°F et cuire pendant 3 ou 4 heures.

Pour faire un cordon de pâte

Ce cordon est fait 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.

*Pierre Caron
Trois-Rivières*



*S'accompagne bien d'un vin rouge léger,
fruité avec des notes légèrement herbacées*

suggestions

- France, Vallée de la Loire, Chinon
- Italie, Piémont, Barbera
- Canada, Niagara, Cabernet franc



Lièvre aux airelles (canneberges)

Ingrédients

- 1 lièvre
- 4 c. à thé de sel
- 1/2 tasse de farine
- 1/2 c. à thé de poivre gris
- 1/4 tasse de beurre
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon émincé
- 2 carottes émincées
- 1 bouquet garni (persil, thym, laurier)
- 3 3/4 tasses de bouillon de bœuf
- 16 onces de canneberges entières
- 3/4 tasse de vin rouge

Préparation

- Couper le lièvre en cinq et le mettre dans la cocotte. Couvrir la viande d'eau froide et de sel. Laisser macérer une heure. Égoutter et assécher.
- Dans une assiette, mélanger la farine, la moitié du sel et la moitié du poivre. Rouler la viande dans la farine assaisonnée.
- Faire chauffer le four à 325°F.
- Dans la cocotte, faire fondre le beurre et l'huile sur feu modéré. Faire revenir le lièvre rapidement de 3 à 5 minutes. Retirer le lièvre.
- Faire revenir les oignons et les carottes de 5 à 7 minutes.
- Remettre le lièvre. Ajouter le bouquet garni, le sel, le poivre et le bouillon de bœuf, porter à ébullition. Couvrir et cuire au four pendant 2 1/2 heures.
- Enlever le lièvre et garder au chaud.
- Mesurer 2 tasses de jus de cuisson et mettre dans une casserole. Ajouter les canneberges et le vin. Laisser mijoter à feu doux pendant 5 minutes. Goûter et assaisonner.
- Remettre le lièvre et la sauce dans la cocotte et cuire pendant 20 minutes.

Patrick Bradley
Vior Inc.
Piedmont



S'accompagne bien d'un rouge aux notes de fruits rouges avec des tannins soyeux.

suggestions

- France, Bourgogne, Volnay
- Nouvelle-Zélande, Central Otago, Pinot noir
- Italie, Piémont, Barbera d'Asti

Lièvre aux raisins de Corinthe

Ingrédients

- 1 tasse de raisins de Corinthe déshydratés
- 1 tasse de cognac ou de pinot des Charentes
- Huile d'olive
- 2 gros lièvres désossés, parés et coupés en cubes
- 1 oignon espagnol émincé
- Sel et poivre au goût
- 1/2 livre de champignons tranchés

Préparation

- Mettre les raisins à tremper dans le cognac de 8 à 12 heures (toute une nuit).
- Faire brunir les cubes de viande dans l'huile.
- Ajouter l'oignon et faire suinter quelques minutes de plus.
- Saler et poivrer.
- Verser la viande dans un creuset en fonte de préférence ou dans une rôtissoire et rajouter les champignons. Remplir d'eau à égalité avec la viande.
- Cuire au four à 300°F à couvert pendant 2 1/2 à 3 heures en vérifiant régulièrement le niveau de liquide.
- Servir avec du riz blanc.

Donne 4 portions

Julie Morneau
Trois-Rivières



S'accompagne bien de rouge avec une bonne générosité tout en ayant des tannins ramassés

suggestions

- France, Côtes du Rhône Villages, Grenache noir
- Grèce, Neméa, Aghiorghitiko
- Italie, Sardaigne, Cannonau



Plats de résistance

Lièvre braisé aux poires et sirop d'érable

Ingrédients

- 1 lièvre
- 1 poire Bosc coupée en cubes
- 1/2 gousse d'ail hachée
- 1 branche de romarin hachée
- 1 litre de fond de veau
(bouillon de veau ou de bœuf)
- 50 ml de sirop d'érable
- 50 ml de vin blanc
- 1 c. à soupe d'huile végétale

Préparation

- Désosser les deux pattes, les deux cuisses ainsi que les deux longues à l'aide d'un petit couteau bien affûté.
- Conserver la carcasse et quand vous en avez quelques-unes faire un fond (bouillon).
- Dans un poêlon faire chauffer l'huile jusqu'à ce qu'elle fume légèrement et y faire saisir les pattes, les cuisses et les longues sur les deux côtés afin qu'elles soient bien dorées.
- Retirer les deux longues et réserver.
- Verser le vin blanc dans le poêlon et réduire de moitié, retirer et mettre dans une casserole allant au four.
- Ajouter les poires, le romarin, le fond de veau et le sirop d'érable. Couvrir et braiser au four à 350°F pendant 2 heures.
- Remettre les longues dans le jus avec les autres parties du lièvre et laisser reposer pendant 5 minutes.
- Retirer du four et servir avec vos légumes d'automne (pommes de terre, carottes, panais, choux, etc.).

Donne 2 portions

Patrick Lacasse
Gatineau



S'accompagne bien d'un vin qui possède une acidité résolument basse et qui offre une bonne générosité ainsi qu'un bon volume en bouche

suggestions

- France, Saint-Péray, Roussane-marsanne
- Italie, Sicile, Nero d'Avola
- Espagne, Rioja, Viura



Lièvre en casserole

Ingrédients

1 lièvre
1 c. à table de graisse
1 1/2 tasse de bouillon de bœuf
2 oignons
1 gousse d'ail
1/8 c. à thé de thym
1 feuille de laurier
Farine
Sel et poivre

Marinade

1 tasse de vinaigre
1 1/2 tasse d'eau
2 oignons hachés finement
1 c. à table de beurre
1/8 c. à thé de persil séché
1/8 c. à thé de thym
1/8 c. à thé sel et poivre
3 feuilles de laurier

Préparation

- Découper le lièvre en morceaux et faire mariner environ 3 heures.
- Égoutter et enfariner les morceaux.
- Faire revenir à feu vif dans la graisse.
- Incorporer le bouillon, oignons, ail, thym, feuille de laurier, sel et poivre.
- Cuire à feu doux pendant 2 1/2 heures.
- Épaissir le bouillon avec de la farine grillée et laisser mijoter 20 minutes.

Marinade

- Faire bouillir les ingrédients pendant 20 minutes, laisser refroidir et faire tremper vos viandes.

*René Lessard
Mansonville*



*S'accompagne bien d'un rouge jeune aux notes de fruits
frais avec une agréable fraîcheur*

suggestions

- France, Beaujolais, Chiroubles
- France, Vallée du Rhône, Coteaux du Tricastin
- Italie, Vénétie, Valpolicella-Classico



Plats de résistance

Fèves au lard et lièvre

Ingrédients

2 lièvres coupés en morceaux
 10 tranches de bacon de flanc
 5 tasses d'eau froide
 1/4 tasse de mélasse
 1/2 c. à thé de poivre blanc
 1/4 de tasse de ketchup rouge
 1 c. à thé de sel de table
 1/4 c. à thé de paprika
 1/4 c. à thé de sarriette
 2 c. à table d'oignons déshydratés
 ou en flocons
 2 c. à table de persil haché
 1 feuille de laurier
 2 boîtes de 455 g de fèves au lard

Préparation

- Dans une poêle faire cuire les tranches de bacon et les 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 1 1/2 heure.
- Enlever la viande du bouillon et continuer à faire mijoter celui-ci jusqu'à consistance d'une sauce.
- Dans un plat de verre allant au four, étendre 1 boîte de fèves au lard. Désosser la viande et l'étendre sur les fèves. Ajouter la 2^e boîte de fèves au lard. Émietter le bacon et l'ajouter avec la sauce.
- Mettre au four à 200°F pour une heure.

Pierre Caron
Trois-Rivières



S'accompagne bien d'un rouge à la structure délicate et doté de tannins soyeux

suggestions

- | | | |
|-----------|---------------------|----------------|
| • France, | Vallée de la Loire, | Chinon |
| • Italie, | Frioul, | Merlot |
| • Canada, | Ontario, | Cabernet franc |

Marmotte à la crème

Ingrédients

1 marmotte sans peau,
coupée en quartiers
 1/4 tasse de vinaigre
 2 c. à soupe de beurre fondu
 1 c. à thé de moutarde préparée
 1 c. à thé de farine
 1 tasse de crème 35 %
 2 oeufs durs, hachés
 1/8 c. à thé de muscade

Préparation

- Dans une grande casserole couverte, étuver la marmotte dans le vinaigre et l'eau, et couvrir pendant 15 minutes.
- Égoutter et jeter le liquide.
- Dans la casserole, laisser mijoter la marmotte dans assez d'eau pour couvrir jusqu'à très tendre.
- Désosser et hacher la viande de marmotte.
- Mélanger le beurre, la moutarde et la farine dans une casserole.
- Ajouter assez de crème pour obtenir la consistance souhaitée.
- Cuire jusqu'à lisse et crémeux, en brassant constamment.
- Ajouter les œufs durs, la muscade et la viande de marmotte.
- Chauffer jusqu'à la température du service.

Serge Dulac
Trois-Rivières



S'accompagne bien d'un vin blanc à la texture soyeuse et d'une touche fruitée simple

suggestions

- | | | |
|---------------|-------------|----------|
| • Italie, | Vénétie, | Soave |
| • États-Unis, | Californie, | Viognier |
| • France, | Bordeaux, | Graves |



Marmotte sur votre B.B.Q.

Ingrédients

- 1 dos de marmotte
- 1 fesse coupée en deux
- 1/2 piment vert ou rouge
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 tasse de vin rouge
- Sel et poivre
- Sauce B.B.Q. de votre choix

Préparation

- Faire bouillir le dos et la fesse de la marmotte pendant 30 minutes avec le 1/2 piment, l'oignon, les 2 gousses d'ail, le sel, le poivre et la tasse de vin rouge. Après la cuisson, retirer du feu et égoutter.
- Badigeonner les morceaux de sauce B.B.Q. de votre choix et déposer sur la grille du B.B.Q. Retourner régulièrement en les badigeonnant de sauce et cuire jusqu'à ce que la viande se détache des os.

N.B. : La température idéale de votre B.B.Q. doit être de 300°F avant de déposer les morceaux sur la grille.

Remarque : Une marmotte du printemps est beaucoup moins grasse.

Jean-Claude Marcoux
Honfleur



*S'accompagne bien d'un vin rouge mi-corsé
avec des notes d'épices et une pointe animale*

suggestions

- Argentine, Mendoza, Malbec
- France, Sud Ouest, Cahors
- Italie, Sicile, Primitivo

Pâté à la marmotte

Ingrédients

- 2 à 3 marmottes
- 4 à 5 carottes
- 1 navet
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- Vin rouge
- Sel et poivre

Préparation

- Faire bouillir les marmottes pendant 45 minutes. Retirer du feu et changer l'eau.
- Recommencer avec de l'eau bouillante, le sel et le poivre, une ou deux tasses de vin rouge au goût, l'oignon et les deux gousses d'ail. Faire cuire jusqu'à ce que la viande se détache des os.
- Couper la viande en dés, ce qui donne environ 3 tasses. Ne pas jeter le bouillon.
- Entre temps, faire cuire 4 à 5 carottes et un navet pour obtenir 1 1/2 tasse de chaque légume. Couper en dés pour avoir environ 3 tasses.

Préparation de la sauce

- Faire fondre 1/2 tasse de beurre, incorporer 1/2 tasse de farine. Délayer peu à peu ce mélange avec 3 tasses de bouillon que vous avez gardé de votre cuisson. Cuire sans cesser de remuer jusqu'à ce que la sauce épaississe.
- Incorporer les 3 tasses de légumes, les 3 tasses de viande de marmotte. Ajouter une boîte de 14 onces de pois verts égouttés. Bien mélanger et assaisonner au goût.
- Préparer votre pâte à tarte et y déposer la garniture.

Donne environ 4 à 6 gros pâtés.

Jean-Claude Marcoux
Honfleur



*S'accompagne bien d'un vin léger à mi-corsé
qui rappelle le fruit et les épices fines*

suggestions

- France, Vallée du Rhône, Coteaux du Tricastin
- Espagne, Utiel-Requena,
- Italie, Sicile, Nero d'Avola



Perdreau à l'orange

Ingrédients

- 1 perdrix entière
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de curry
- Tranches d'orange
- Le zeste d'une orange
- 2 pommes pelées et tranchées
- 3 c. à table de beurre
- 1 tasse de jus d'orange
- 1/4 de tasse de cognac
- 1 tasse d'eau froide

Préparation

- Nettoyer la perdrix.
- Mélanger le sel, le curry, le zeste d'orange et les pommes et farcir la perdrix de ce mélange.
- Placer dans une lèchefrite. Badigeonner la perdrix avec le beurre et la recouvrir avec des tranches d'orange.
- Ajouter l'eau froide et faire rôtir au four à 375°F de 45 minutes à 1 heure.

Sauce

- Enlever les tranches d'orange qui sont sur la perdrix et la réserver dans un plat chaud.
- Mettre la lèchefrite directement sur le feu, ajouter le jus d'orange et le cognac.
- Chauffer pour bien mélanger le tout en grattant le fond et en écrasant les tranches d'orange.

Mettre dans une saucière et servir avec la perdrix.

Pierre Caron
Trois-Rivières



S'accompagne bien d'un blanc sec assez généreux et aromatique

suggestions

- France, Alsace, Pinot gris
- Italie, Trentin-Haut-Adige, Gewürztraminer
- France, Crozes-Hermitage, Marsanne

Perdreau au chou

Ingrédients

- 4 perdrix
- 10 tranches de bacon coupés en dés
- 1 gros chou vert haché en gros morceaux
- 2 oignons hachés
- Sel et poivre au goût
- 1/2 c. à thé de thym
- 1/2 tasse de vin blanc (ou bouillon de poulet)

Préparation

- Faire revenir le bacon dans une grande casserole.
- Dorer légèrement les perdrix dans le gras de bacon.
- Ajouter le chou, les oignons, le sel, le poivre et le thym. Couvrir et faire cuire à feu moyen en remuant quelques fois jusqu'à ce que les légumes soient tendres (environ 15 minutes).
- Remettre les perdrix dans la casserole sur le chou et ajouter le vin blanc ou le bouillon de poulet. Couvrir et faire cuire à feu très doux durant 2 heures ou jusqu'à ce que les perdrix soient tendres.

Pascal Alarie
Québec



S'accompagne bien d'un blanc où générosité et corps vont de paire

suggestions

- France, Saint-Joseph, Marsanne
- Espagne, Priorat, Grenache blanc
- France, Bandol, Clairette



Plats de résistance

Perdreux chasseur

Ingrédients

1 perdrix
1 gros oignon haché
8 tranches de bacon coupé en
petits morceaux de 1/2 pouce
4 onces de champignons
de Paris tranchés
Thym
Laurier
2 onces de brandy
1 sachet de demi-glace
Knorr de préférence
3 ou 4 onces de crème à 35 %
Sel et poivre

Préparation

- Nettoyer les perdrix et les couper en deux en enlevant la colonne vertébrale, le cou et les pattes. Idéalement utiliser que les poitrines car les cuisses seront plus dures.
- Les saisir dans un poêlon anti-adhésif avec un peu d'huile et de beurre et les cuire doucement en les retournant de temps en temps pendant 10 minutes.
- Ajouter le bacon, mélanger en cuisant quelques minutes. Faire la même chose avec les oignons puis les champignons, le thym et le laurier et laisser mijoter le tout 5 minutes à découvert.
- Enlever les perdrix et garder au chaud.
- Déglacer le poêlon avec le brandy, ajouter la demi-glace puis la crème à 35 %. Saler et poivrer au goût.
- Laisser mijoter la sauce pour qu'elle devienne assez épaisse. Retirer du feu et y plonger les perdrix en les remuant et servir.

Remarque : En aucun temps les perdrix ne doivent bouillir ni dans la sauce ni en cuisant, car elles deviendraient dures.

Donne 4 portions

*Michel Trout
Québec*



S'accompagne bien d'un rouge aux tannins arrondis

suggestions

- | | | |
|-----------|---------------------|------------|
| • France, | Givry, | Pinot noir |
| • Italie, | Trentin-Haut-Adige, | Teroldego |
| • France, | Fleurie, | Gamay |



Plats de résistance

Perdrix farcies aux abricots

Ingrédients

1 tasse d'abricots déshydratés,
coupés en fines lanières
1 tasse de cognac
Huile d'olive
4 perdrix
20 à 25 tranches de bacon épais
20 à 25 cure-dents (trempés dans
l'eau 30 minutes)
1 gros oignon espagnol haché
1 paquet de champignons tranchés
Sel et poivre au goût
4 grosses carottes coupées en gros
morceaux
4 pommes de terre moyennes
pelées ou bien nettoyées

Préparation

- Mettre les abricots à mariner dans le cognac pendant au moins 12 heures.
- Préchauffer le four à 400°F. Faire revenir les perdrix dans l'huile jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées partout.
- Farcir les perdrix avec le mélange d'abricots et de cognac, réservez le reste pour plus tard. Saler et poivrer les perdrix.
- Enrouler 4 à 5 tranches de bacon autour de chaque perdrix en les fixant à l'aide des cure-dents. Sur une plaque, faire dorer les perdrix ainsi bardées jusqu'à ce que le bacon soit bien doré. Sortez les perdrix et baisser la température du four à 275°F.
- Dans un creuset en fonte ou en terre cuite, ajouter 1 à 2 c. à soupe d'huile, mettre les oignons et les champignons puis déposer les perdrix égouttées.
- Ajouter le reste de mélange d'abricots et verser de l'eau pour couvrir tous les légumes au fond (environ 3 à 4 cm).
- Couvrir et cuire pour une heure au four. Par la suite, ajouter les carottes et les pommes de terres et cuire au four une heure de plus.

Donne 4 portions

Julie Morneau
Trois-Rivières



*S'accompagne bien d'un blanc moyennement corsé,
à la texture ample et doté d'arômes de fruits blancs*

suggestions

- | | | |
|---------------|------------------|------------|
| • États-Unis, | Californie, | Roussane |
| • Italie, | Sicile, | Catarratto |
| • Chili, | Vallée Centrale, | Viognier |

Perdrix grise au porto au four

Ingrédients

3 ou 4 perdrix grises
entières, parées
Sel et poivre au goût
6 à 8 tranches de bacon
3 oranges entières, lavées
et tranchées minces
3 grosses branches de céleri,
tranchées à une épaisseur de 1,3 cm
2 tasses de consommé
ou de bouillon de poulet
1 tasse de porto

Préparation

- Saupoudrer l'intérieur et l'extérieur des oiseaux avec du sel et du poivre.
- Envelopper chaque oiseau avec 1 ou 2 tranches de bacon couvrant les pattes pour les tenir près du corps; fixer avec des cure-dents.
- Les placer dans une rôtissoire et ajouter les ingrédients restants.
- Cuire au four à 190°C pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les oiseaux soient tendres.
- Enlever le bacon, passer la sauce au tamis et verser sur les oiseaux.

Robert Castonguay
St-Sulpice



*S'accompagne bien d'un vin blanc de corps moyen
au boisé bien intégré*

suggestions

- | | | |
|---------------|-----------------|------------|
| • Portugal, | Dão, | Encruzado |
| • France, | Pessac-Léognan, | Sauvignon |
| • États-Unis, | | Chardonnay |



Plats de résistance

Perdreix grise aux baies de genièvre

Ingédients

2 perdrix grises entières, parées,
peau enlevée, coupées en deux

Sel et poivre au goût

2 c. à soupe de beurre
ou de margarine

2 carottes moyennes, tranchées

2 branches de céleri, tranchées

1 oignon moyen, haché

2 tasses d'eau ou de bouillon
de poulet

1/4 tasse de brandy

10 baies de genièvre séchées,
broyées

1 feuille de laurier

1/4 c. à thé de feuilles de thym
séchées

1 tige de persil frais

225 g de champignons frais,
coupés en quartiers

Préparation

- Chauffer le four à 205°C.
- Saupoudrer les moitiés de perdrix avec du sel et du poivre au goût.
- Dans une casserole antiadhésive de 30 cm, faire fondre le beurre sur un feu moyen.
- Ajouter les perdrix et cuire pendant 4 à 6 minutes ou jusqu'à brunies, en tournant occasionnellement. Réserver.
- Dans un plat à cuisson de 33 x 23 cm, étendre uniformément les carottes, le céleri et l'oignon.
- Ajouter l'eau, le brandy, les baies de genièvre, la feuille de laurier, le thym et le persil.
- Placer les moitiés de perdrix sur les légumes. Placer les champignons autour des perdrix. Couvrir avec une feuille d'aluminium.
- Cuire pendant 45 à 55 minutes ou jusqu'à ce que les légumes et la viande soient tendres. Enlever et jeter la feuille de laurier.

Donne 4 portions

*Nathalie Germain
Trois-Rivières*



*S'accompagne bien d'un vin blanc sec
au corps généreux avec une acidité basse*

suggestions

- France, Vallée du Rhône, Châteauneuf-du-Pape blanc
- Autriche, Wachau Smaragd, Grüner veltliner
- Italie, Trentin-Haut-Adige, Pinot grigio



Plats de résistance

Perdrix ou téttras au porto

Ingrédients

- 1 perdrix ou 1 téttras
- 1 tasse de porto
- 2 oranges
- 1 citron
- 4 c. à table de sucre blanc
- Le zeste de 2 oranges
- 3 tranches d'orange
- Sel et poivre
- 1/2 oignon tranché
- 2 branches de céleri
- 1 gousse d'ail

Préparation

- Bien essuyer l'intérieur et l'extérieur de la perdrix ou du téttras avec un linge humide.
- Frotter la cavité avec un peu de jus de citron, saler, poivrer et introduire la moitié d'un oignon tranché, une moitié de pomme pelée et tranchée et quelques branches de céleri coupées en morceaux.
- 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 dans la rôtissoire et cuire à 375°F pendant 30 minutes par livre.
- Tourner une fois durant la cuisson.
- Retirer du four et garder au chaud.

Sauce

- Enlever l'excès de gras dans la rôtissoire et ajouter le porto.
- Gratter le fond de la rôtissoire afin de récupérer tout le caramel de la viande. Ajouter le sucre, le jus de citron et d'orange, bien mélanger et réduire de moitié en faisant mijoter.
- Passer au tamis et assaisonner.
- Ajouter le zeste d'orange que l'on aura blanchi de la manière suivante : mettre le zeste dans l'eau et bouillir durant 2 à 3 minutes. Passer à l'eau froide et bien égoutter. Couper l'oiseau en portions et napper de cette sauce.

*Pierre Caron
Trois-Rivières*



*S'accompagne bien d'un rouge alliant fraîcheur
et tannins souples*

suggestions

- Portugal, Dão, Castelão
- France, Savigny-lès-Beaune, Pinot noir
- Australie, Hunter Valley, Shiraz



Plats de résistance

Petit gibier au chou

Ingrédients

Petits gibiers
 Chou coupé en lanières
 Carottes
 Navet
 Oignon
 Bouillon de poulet ou de bœuf
 2 feuilles de laurier
 Herbes de Provence
 Sel et poivre au goût
 Lard salé

Préparation

- Dans un chaudron de grandeur appropriée à la quantité de viande, faire un lit d'environ 5 cm (2 pouces) d'épaisseur de chou coupé en lanières.
- Déposer des morceaux de petits gibiers désossés (viande rouge) sur le lit de chou.
- Ajouter des carottes, du navet et de l'oignon autour des poitrines.
- Verser une quantité de bouillon de poulet (ou bouillon de bœuf) suffisante pour couvrir les légumes.
- Assaisonner avec deux feuilles de laurier, des herbes de Provence, du sel et du poivre au goût.
- Ajouter un morceau de lard salé entrelardé coupé en petits dés éparpillés.
- Couvrir le tout d'une large barde de lard.
- Cuire au four à 300°F entre 5 et 6 heures.
- Déguster.

Remarque : Un peu de vin rouge peut très bien être ajouté pour la cuisson.

*William Cayer Blais
 St-Rédempteur*



*S'accompagne bien d'un rouge moyennement corsé
 fruité et épicé*

suggestions

- France, Vallée du Rhône, Côtes du Rhône
- Italie, Toscane, Rosso di Montalcino
- Portugal, Douro

Pintade au cognac

Ingrédients

1 pintade en morceaux
 3 c. à soupe d'huile d'olive
 3 c. à soupe de cognac
 2 tasses de consommé de bœuf en boîte
 2 c. à soupe de beurre
 2 c. à soupe de farine
 1 foie de pintade
 2 c. à thé de moutarde
 1/2 tasse de crème à 15% ou 35%

Préparation

- Faire chauffer l'huile dans une casserole et y faire dorer la pintade de 10 à 15 minutes.
- Saler et poivrer au goût.
- Verser le cognac sur la viande, chauffer et flamber.
- Ajouter 1 tasse de consommé chaud.
- Couvrir et faire mijoter pendant 1 1/2 à 2 heures.
- Mettre le beurre et la farine en crème.
- Écraser le foie avec la moutarde et ajouter au mélange de beurre/farine.
- Séparer le jus de cuisson et y ajouter le reste de consommé et le mélange du foie.
- Chauffer ce liquide et bien remuer le tout jusqu'à un léger épaississement.
- Ajouter la crème à la sauce avant de servir et vérifier l'assaisonnement.
- Servir les morceaux de viande nappés de sauce.

Remarque : Servir avec choux de Bruxelles et carottes en rondelles.

Association de chasse et pêche des Laurentides inc.

50



*S'accompagne bien d'un vin blanc aux notes de fruits mûrs
 et délicats*

suggestions

- France, Bordeaux, Pessac Léognan
- Chili, Chardonnay
- Canada, Chardonnay



Plats de résistance

Poitrines à la « Gelinotte »

Ingrédients

Poitrines désossées de 2 gelinottes
 3 c. à table d'huile
 Sel et poivre
 1 poivron rouge en fines lanières
 1/4 tasse de coriandre fraîche hachée
 1/2 tasse de liqueur de « Gelinotte »*
 1/4 tasse de crème 15 %

Préparation

- Chauffer 2 c. à table huile dans une poêle.
- Ajouter les poitrines.
- Saler et poivrer.
- Cuire les poitrines environ 5 minutes de chaque côté.
- Retirer les poitrines de la poêle et les garder au chaud.
- Verser l'autre c. à table d'huile dans la poêle.
- Sauter le poivron.
- Ajouter la coriandre.
- Garder au chaud le poivron et la coriandre, avec les poitrines.
- Déglacer la poêle avec la liqueur de « Gelinotte ».
- Ajouter la crème et laisser réduire environ 3 minutes.
- Verser sur les poitrines chaudes lors du service.

Remarque : *« Gelinotte » est une boisson alcoolique d'érable vendue à la section des produits de fabrication artisanale à la SAQ.

Lucie Hamel
 Cap-Rouge



S'accompagne bien d'un rouge d'intensité moyenne et au profil frais

suggestions

- | | | |
|-------------|--------------------|----------------|
| • France, | Saumur-Champigny, | Cabernet franc |
| • France, | Chorey-lès-Beaune, | Pinot noir |
| • Portugal, | Bierzo, | Mencia |

Poitrines de gelinottes à l'érable

Ingrédients

Poitrines de 3 gelinottes, désossées et sans peau
 1 c. à thé de beurre
 1 c. à thé d'huile de canola
 1/2 tasse de sirop d'érable
 2 c. à table de vinaigre de vin
 2 c. à table de sauce soya réduite en sel
 1/4 de tasse de porto
 4 c. à table de gingembre frais et râpé
 4 gousses d'ail tranchées
 1/2 c. à thé de poivre frais moulu
 1/4 de tasse d'oignons verts émincés

Préparation

- Griller les poitrines dans le beurre et l'huile 2 minutes de chaque côté.
- Déposer dans un plat allant au four.
- Mélanger les autres ingrédients et verser ce mélange sur les poitrines.
- Cuire à 300°F durant 30 minutes à découvert.

Remarque : Si désiré, épaissir la sauce de la façon suivante : retirer les poitrines du plat de cuisson et les garder au chaud. Amener le jus de cuisson à ébullition sur un élément de la cuisinière. Ajouter une c. à table de fécule de maïs délayée dans le porto. Cuire doucement durant 5 minutes ou jusqu'à l'épaississement désiré. Remettre les poitrines dans la sauce et servir.

Lucie Hamel
 Cap-Rouge



S'accompagne bien d'un rouge de corps moyen possédant un beau profil boisé

suggestions

- | | | |
|-------------|-------------------|-------------|
| • Espagne, | Ribera del Duero, | Tempranillo |
| • Portugal, | Douro, | Tinta roriz |
| • Espagne, | Rioja, | Tempranillo |



Plats de résistance

Ragoût de gélinotte et de cerf

Ingrédients

1 kg de chair de gélinotte cuite et désossée
1 kg de cerf de Virginie haché
½ tasse de lentilles rouges pulvérisées à sec au robot
2 oignons rouges émincés finement
4 gousses d'ail émincées finement
2 c. à thé de fines herbes au choix
½ c. à thé de poivre
½ c. à thé de clou de girofle moulu
½ c. à thé de cannelle moulue
½ c. à thé de muscade
2 pommes pelées et râpées
2 branches de céleri en dés

Sauce

8 tasses de bouillon de gélinotte ou de cerf de Virginie
Farine grillée
½ tasse de porto

Préparation

- Mélanger tous les ingrédients (sauf la chair de gélinotte) et façonner les boulettes.
- Griller les boulettes dans un poêlon antiadhésif environ 5 minutes et réserver.

Sauce

- Amener le bouillon à ébullition et y déposer les boulettes.
- Ajouter la chair de gélinotte et laisser mijoter à basse température environ 45 minutes.
- Épaissir la sauce à la texture désirée en y saupoudrant de la farine grillée à l'aide d'un tamis pour éviter la formation de grumeaux.
- Ajouter le porto.

Remarque : À défaut de cerf de Virginie, tout autre cervidé pourra convenir. En remplacement du bouillon de gélinotte ou de cerf de Virginie, un substitut pourrait être du bouillon de poulet ou de bœuf. Ce plat se réchauffe ou se congèle sans problème.

Lucie Hamel
Cap-Rouge



S'accompagne bien d'un vin rouge construit et assez puissant

suggestions

- | | | |
|------------|----------------------|---------------|
| • France, | Cornas, | Syrah |
| • France, | Châteauneuf-du-Pape, | Grenache |
| • Espagne, | Toro, | Tinta de toro |



Plats de résistance

Ragoût de petits gibiers

Ingrédients

2 perdrix
 2 lièvres
 2 pattes de porc
 12 bouts de saucisse
 (veau, bœuf ou porc)
 1/2 tasse de carottes en petits cubes
 1/4 de tasse de ciboulette hachée
 2 oignons hachés
 2 c. à thé de sel de table
 1/2 c. à thé de poivre
 1/2 c. à thé de Tabasco
 1 tasse de vin rouge sec
 1 c. à thé d'épices mélangées;
 4 épices (clou de girofle, poivre,
 muscade, cannelle)
 Farine grillée

Préparation

- Placer dans une rôtissoire les perdrix, lièvres, pattes de porc et assez d'eau pour recouvrir le tout. Faire mijoter 1 1/2 heure.
- Ensuite désosser les viandes, les couper en morceaux et les remettre dans la rôtissoire avec tous les ingrédients, sauf la farine grillée.
- Faire cuire à couvert au four pendant 1 1/2 heure à 350°F.
- 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.

Pierre Caron
Trois-Rivières



*S'accompagne bien d'un rouge généreux
muni de tannins enrobés*

suggestions

- France, Gigondas, Grenache noir
- Espagne, Rioja, Garnacha
- États-Unis, Dry Creek Valley, Zinfandel

Petits pigeons

Ingrédients

1/4 lb de lard salé en lardons
 16 petits oignons blancs
 1 pigeon par personne
 2 c. à table d'huile d'olive
 Thym
 Sel et poivre

Préparation

- Faire saisir le lard salé (en lardons) avec les petits oignons blancs. Colorer légèrement dans l'huile d'olive.
- Déposer les pigeons sur les lardons (un par personne).
- Ajouter une branche de thym.
- Saler et poivrer.
- Couvrir la cocotte et cuire 30 minutes à 400°F.

Donne 6 portions

Denise Martel
L'Ancienne Lorette



*S'accompagne bien d'un vin rouge de moyenne intensité
et qui ne possède pas de tannins trop appuyés*

suggestions

- France, Costières-de-Nîmes, Grenache noir
- France, Val de Loire, Cabernet franc
- Italie, Vénétie, Corvina



Plats de résistance

Saucisses de petit gibier au porto ou vin blanc

Ingrédients

500 g de petit gibier haché (perdrix, bécasse, téttras ou un mélange)
 500 g de porc haché mi-maigre
 50 ml de porto ou de vin blanc sec
 10 g de lait en poudre
 14 g de sel
 5 g de poudre d'oignon
 3 g de poivre blanc
 1 g de muscade

Préparation

- Hacher la viande 2 fois.
- Mélanger l'eau froide, le liant et les assaisonnements.
- Ajouter à la viande hachée.
- Mélanger le tout.
- Préparer vos saucisses soit avec une presse à saucisses ou faites des boulettes.

Pierre Caron
Trois-Rivières



S'accompagne bien d'un vin blanc ou rouge qui offre des arômes fins de fruits et d'épices

suggestions

- Liban, Vallée de Beeka,
- Italie, Vénétie, Valpolicella
- États-Unis, Californie, Chardonnay

Saucisses de petit gibier au tofu

Ingrédients

500 g de petit gibier haché (perdrix, bécasse, téttras ou un mélange)
 500 g de porc haché mi-maigre
 430 g de tofu
 75 g d'échalotes
 50 g de poivron vert
 50 g de poivron rouge
 235 ml d'eau froide
 140 g d'épices à saucisse

Préparation

- Hacher la viande 2 fois, le tofu, les échalotes et les poivrons 1 fois.
- Mélanger ensemble l'eau froide, et les épices à saucisse.
- Ajouter à la viande hachée.
- Mélanger le tout.
- Préparer vos saucisses soit avec une presse à saucisses ou faites des boulettes.

Pierre Caron
Trois-Rivières



S'accompagne bien d'un vin blanc ou rouge avec des notes fruitées et légèrement herbacées

suggestions

- Italie, Vénétie, Valpolicella
- France, Bourgogne passe tout grain
- Chili, Chardonnay



Plats de résistance

Saucisses de petit gibier aux fines herbes

Ingrédients

- 1 kg de viande de petit gibier haché (perdrix, bécasse, tétras ou un mélange)
- 5 g d'échalotes
- 75 ml d'eau froide
- 10 g de lait en poudre
- 14 g de sel de table
- 3 g de poivre blanc
- 3 g de persil déshydraté
- 1 g de muscade
- 1 g de poudre d'ail
- 1 g d'estragon
- 1 g de cerfeuil
- 1 g de sarriette
- 1 g de basilic
- 1 g de marjolaine

Préparation

- Hacher la viande et les échalotes une seule fois.
- Mélanger ensemble l'eau froide, le liant et les assaisonnements.
- Ajouter à la viande hachée.
- Mélanger le tout et hacher si possible une deuxième fois.
- Préparer vos saucisses soit avec une presse à saucisses ou faites des boulettes.

*Pierre Caron
Trois-Rivières*



*S'accompagne bien d'un vin rouge léger
et riche en arômes fruités*

suggestions

- France, Beaujolais, Julienas
- Italie, Vénétie, Valpolicella classico
- États-Unis, Californie, Sauvignon blanc



Plats de résistance

Saucisses de petit gibier et fromage

Ingrédients

500 g de petit gibier haché (perdrix, bécasse, tétaras ou un mélange).
 500 g de porc haché mi-maigre
 70 g de bacon
 90 g de fromage parmesan (râpé ou coupé en petits dés)
 70 g de fromage mozzarella (coupé en petits dés)
 60 ml de vin blanc sec
 60 ml de vermouth rouge
 15 g de lait en poudre
 10 g de sel
 5 g de poivre blanc
 1 g d'estragon
 0,5 g de sauge

Préparation

- Hacher la viande 2 fois.
- Mélanger ensemble l'eau froide, le liant et les assaisonnements.
- Ajouter à la viande hachée.
- Mélanger le tout.
- Préparer vos saucisses soit avec une presse à saucisses ou faire des boulettes.

Pierre Caron
Trois-Rivières



S'accompagne bien d'un vin blanc mi-corsé avec une touche suave de fruits et d'épices

suggestions

- France, Bourgogne, Chardonnay
- France, Bordeaux, Graves
- Italie, Lacryma Christi del Vesuvio

Saucisses de petit gibier genre chasseur

Ingrédients

500 g de petit gibier haché (soit perdrix, bécasse, tétaras ou un mélange).
 500 g de porc haché mi-maigre
 100 g de chou
 15 g de champignons
 10 g d'oignons déshydratés en flocons
 100 g d'épices à saucisse
 300 ml d'eau froide
 100 ml de sauce BBQ Heinz en bouteille

Préparation

- Hacher la viande 2 fois, le chou 1 fois.
- Ajouter à la viande les champignons coupés en très petits cubes.
- Diluer les épices à saucisse dans l'eau froide avec les oignons déshydratés et la sauce BBQ.
- Ajouter à la viande hachée.
- Mélanger le tout.
- Préparer vos saucisses soit avec une presse à saucisses ou faire des boulettes.

Pierre Caron
Trois-Rivières



S'accompagne bien d'un rouge mi-corsé aux notes fruitées et épicées

suggestions

- France, Côtes-du-Rhône, Malbec
- Argentine, Mendoza,
- Italie, Chianti classico,



Saucisses de petit gibier

Ingrédients

500 g de viande de petit gibier haché (perdrix, bécasse, tétaras ou un mélange).
500 g de porc haché mi-maigre
300 ml d'eau
100 g d'épices à saucisse
10 g d'épices à creton

Préparation

- Hacher la viande 2 fois.
- Mélanger ensemble l'eau froide, le liant et les assaisonnements.
- Ajouter à la viande hachée.
- Mélanger le tout.
- Préparer vos saucisses soit avec une presse à saucisses ou faire des boulettes.

Pierre Caron
Trois-Rivières



S'accompagne bien d'un vin rouge mi-corsé qui propose des arômes d'épices et de fruits avec une touche végétale

suggestions

- | | | |
|-----------|-----------------|----------------|
| • France, | Côtes du Rhône, | Villages |
| • Italie, | Chianti, | Sangiovese |
| • Canada, | Niagara, | Cabernet franc |

Steak de gélinotte huppée

Ingrédients

8 poitrines congelées de gélinotte huppée
2 c. à soupe d'huile
2 c. à soupe de beurre
Farine
Oignon au goût
2 tasses de bouillon de poulet
1½ c. à table de féculé de maïs

Préparation

- Faire décongeler les poitrines 30 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles se coupent bien en fines tranches telles que la viande pour la fondue chinoise.
- Une fois vos poitrines tranchées, les enfariner.
- Ensuite, faire revenir celles-ci dans 2 c. à soupe d'huile et 2 c. à soupe de beurre pour saisir jusqu'à l'obtention de tranches de poitrines grillées quelque peu.
- Reprendre la procédure pour faire cuire toutes les poitrines.
- Déglacer la poêle de cuisson avec le bouillon de poulet et conserver.
- Tailler les oignons en tranches et dans un plat allant au four superposer gélinotte, oignon en assaisonnant de sel et de poivre à chaque rangée.
- Recouvrir du bouillon de poulet que vous aurez mis de côté en prenant soin d'épaissir légèrement avec la féculé de maïs. Souvenez-vous que le bouillon pourra être épaissi à nouveau à la fin de la cuisson si le besoin s'en fait sentir.

Donne 4 portions

Édith Rosa
Québec



S'accompagne bien d'un vin blanc généreux et expressif

suggestions

- | | | |
|--------------|-----------------------|------------|
| • France, | Chassagne-Montrachet, | Chardonnay |
| • Italie, | Toscane, | Chardonnay |
| • Australie, | Margaret River, | Chardonnay |



Plats de résistance

Suprêmes de faisans aux pêches et aux canneberges

Ingrédients

Poitrines de deux faisans
 2 pêches fraîches pochées ou en conserve, coupées en demies
 1 tasse de canneberges séchées ou raisins secs, au choix
 2 c. à soupe de sucre d'érable
 1 noix de beurre
 1 c. à table d'huile de canola
 Sel et poivre
 2 c. à thé de basilic frais haché ou 1 c. à thé de basilic séché
 1/4 de tasse de Sortilège
 1/4 de litre de fond de volaille

Préparation

- Saler et poivrer les poitrines de faisans.
- Faire colorer les poitrines avec le beurre et l'huile dans une sauteuse, à feu moyen, 5 minutes de chaque côté et réserver.
- Ajouter dans la sauteuse encore chaude les deux cuillerées de sucre d'érable et déglacer avec le Sortilège ainsi que le fond de volaille.
- Ajouter les fruits et remettre les poitrines dans la sauce.
- Cuire à couvert pendant 20 minutes dans un four à 325°F.

Remarque : Escaloper les poitrines de faisans et les placer en éventail sur une assiette. Napper les poitrines de sauce et agrémenter la présentation avec les fruits.

Donne 4 portions

Lucie Hamel
 Cap-Rouge



S'accompagne bien d'un vin blanc qui propose des notes de fruits exotiques

suggestions

- | | | |
|---------------|-------------|------------|
| • France, | Alsace, | Pinot gris |
| • États-Unis, | Californie, | Viognier |
| • Argentine, | Cafayate, | Torrontes |

Suprêmes de gélinotte et téttras

Ingrédients

1 gélinotte désossée en filets
 1 téttras désossé en filets
 1 oignon coupé en dés
 1 gousse d'ail coupée en morceaux
 Farine
 Sel et poivre
 Beurre
 2 boîtes de crème de poulet

Préparation

- Mélanger la farine, le sel et le poivre, enfariner les filets et les faire revenir dans le beurre.
- Mettre dans un plat allant au four avec l'oignon, l'ail et recouvrir avec la crème de poulet.
- Faire cuire au four à 325°F environ 1 1/2 heure. Servir avec pommes de terre pilées et fèves jaunes.

René Lessard
 Mansonville



S'accompagne bien d'un blanc sec onctueux et assez riche

suggestions

- | | | |
|---------------|--------------------------|------------|
| • France, | Meursault, | Chardonnay |
| • Italie, | Frioul-Vénétie-Julienne, | Chardonnay |
| • États-Unis, | Sonoma County, | Chardonnay |



Plats de résistance

BBQ de tétzas marinés dans le vin rouge

Ingrédients

2 tétzas entiers, parés, peau enlevée, coupés en deux

Marinade

1/3 tasse de sauce soya
1/3 tasse de vin rouge sec
3 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
3 c. à soupe d'huile d'olive
2 c. à soupe de sauce Worcestershire
2 à 3 gousses d'ail, hachées finement
2 c. à thé de feuilles de romarin séchées
Poivre noir moulu grossièrement au goût

Préparation

- Dans un sac en plastique refermable, mélanger les ingrédients de la marinade.
- Ajouter les tétzas. Sceller le sac; tourner pour enduire.
- Réfrigérer pendant plusieurs heures ou toute la nuit en tournant le sac occasionnellement.
- Préparer le barbecue pour un feu direct moyen. Vaporiser la grille de cuisson avec un vaporisateur à cuisson végétal antiadhésif. Égoutter et jeter la marinade des tétzas.
- Placer les morceaux de tétzas sur la grille à cuisson. Griller de 15 à 18 minutes ou jusqu'à ce que la viande ne soit plus rose en tournant les morceaux de tétzas occasionnellement.

Donne 3 à 4 portions

Serge Dulac
Trois-Rivières



*S'accompagne bien d'un vin rouge léger à mi-corsé
avec des arômes fruités et épicés*

suggestions

- France, Vallée du Rhône, Côtiers de Nîmes
- Italie, Toscane, Sangiovese
- Canada, Péninsule du Niagara, Cabernet franc

Tétzas sauce aux bleuets

Ingrédients

2 tétzas
100 g de beurre
300 g de bleuets
25 ml de miel
1 petit verre de liqueur de bleuets ou de porto
250 ml de bouillon de poulet (ou mieux, de bouillon de perdrix)
1 petit verre de cidre sec
Le zeste d'un demi-citron
Une pointe de cannelle moulue
Sel et poivre

Préparation

- Laver les suprêmes des tétzas. Les enduire de beurre, les saler et les poivrer avant de les faire dorer dans une poêle à fond épais avec le reste du beurre.
- Ajouter ensuite les bleuets, avec le miel et la cannelle. Laisser mollir les fruits sans brûler.
- Déglacer avec la liqueur de bleuets (ou le porto) puis ajouter le bouillon de poulet ou de perdrix, le cidre et le zeste râpé du citron. Laisser mijoter 15 minutes à feu très doux.
- Retirer les poitrines et garder au chaud. Hausser le feu et faire réduire la sauce. Passer au mélangeur pour obtenir une onctuosité agréable.
- Servir les suprêmes nappés de la sauce.

Michel de Courval
Tiré de **101 recettes de la Cuisine de la chasse**
de Michel de Courval paru aux éditions du Septentrion



*S'accompagne bien d'un vin rouge léger et fruité
avec des notes de fruits rouges*

suggestions

- France, Bourgogne, Beaujolais villages
- France, Bourgogne, Brouilly
- Italie, Vénétie, Valpolicella classico



Plats de résistance

Tourte à la gélinotte et au brie

Ingrédients

- 1 1/2 lb de chair de gélinotte désossée
- 1 oignon
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de poivre
- 2 c. à thé d'huile
- 7 onces de brie en cubes
- 1 tasse de poivrons rouges rôtis coupés en tranches
- 1/4 de tasse de persil frais haché
- 1/4 de tasse de moutarde de Dijon
- 3 c. à table de miel
- 4 c. à thé de fécule
- 6 feuilles de pâte phyllo
- 1/3 de tasse de beurre fondu

Préparation

- Cuire la gélinotte et l'oignon et laisser tiédir.
- Mettre dans un bol la gélinotte, l'oignon, les cubes de brie, les poivrons, le persil, la moutarde, le miel, la fécule, le sel et le poivre et bien mélanger.
- Badigeonner les feuilles de pâte phyllo avec le beurre fondu et les disposer de façon à former une étoile sur une tôle recouverte de papier parchemin.
- Ajouter le mélange et replier l'étoile vers le centre. La tourte devra tendre à avoir une forme ronde. Il est normal que la pâte ne recouvre pas entièrement la partie supérieure centrale de la tourte.
- Cuire durant 30 minutes à 350°F.

Remarque : On peut préparer la tourte à l'avance et la réfrigérer. Dans ce cas, ajouter 5 minutes au temps de cuisson. On peut également la congeler. Dans ce cas, ajouter 10 minutes au temps de cuisson.

Lucie Hamel
Cap-Rouge



*S'accompagne bien d'un vin blanc gras
et pourvu d'une certaine puissance*

suggestions

- France, Bourgogne, Meursault
- Australie, South Eastern Australia, Chardonnay
- États-Unis, Californie, Chardonnay



Plats de résistance

Tourte de perdrix ou de téttras

Ingrédients

250 g de lard salé gras,
coupé en petits cubes
500 g de chair de perdrix ou de
téttras coupée en petits cubes
1 tasse de chair de perdrix
ou de téttras coupée en lanières
500 g de porc haché mi-maigre
Sel et poivre au goût
1 pincée de clou de girofle
1 pincée de quatre épices
1/2 tasse d'oignons hachés
3/4 tasse de vin blanc sec
3/4 tasse de consommé de bœuf
2 c. à thé de fécule de maïs
1 tasse de pommes de terre cuites
fermes, coupées en morceaux
de grosseur moyenne.
3 c. à table de beurre

Préparation

- Faire fondre 3 c. à table de beurre et dorer les cubes et les lanières.
- Déglacer avec le vin blanc et cuire le porc haché.
- Dorer les oignons dans du beurre.
- Ajouter à la viande ainsi que les épices et bien mélanger.
- Diluer la fécule de maïs dans le consommé de bœuf et mêler à la préparation.
- Ajouter les cubes de pommes de terre.
- Foncer et recouvrir d'une abaisse.
- Mettre au four 1 heure à 400°F.

*Pierre Caron
Trois-Rivières*



*S'accompagne bien d'un vin blanc mi-corsé à corsé qui offre
des arômes de fruits d'épices de vanille et d'effluves boisées*

suggestions

- | | | |
|---------------|-------------|------------|
| • États-Unis, | Californie, | Chardonnay |
| • Australie, | Padthaway, | Chardonnay |
| • Chili, | | Chardonnay |



Plats de résistance

Tourtière du chasseur

Ingrédients

250 g de petit gibier coupé en dés (perdrix, bécasse, tétaras ou un mélange).

250 g de petit gibier haché (perdrix, bécasse, tétaras ou un mélange).

500 g de porc haché mi-maigre

70 g d'oignons

125 ml d'eau froide

13 g de sel

3,5 g de piment de la Jamaïque

2 g de poivre blanc

15 g de féculé de maïs

20 ml d'eau

Préparation

- Hacher la viande et les oignons.
- Mettre en marmite et ajouter l'eau froide.
- Ajouter les épices et bien mélanger.
- Laisser mijoter à feu doux environ 1 heure.
- Délayer la féculé de maïs dans 20 ml d'eau.
- Ajouter à la viande et bien mélanger.
- Laisser mijoter le tout 10 minutes.
- Mettre cette préparation dans les fonds d'abaisses et la couvrir d'une seconde abaisse.
- Pour faire dorer votre dessus de pâte badigeonner avec du lait ou avec un œuf battu.

*Pierre Caron
Trois-Rivières*



*S'accompagne bien d'un vin rouge mi-corsé
qui offre des notes fruitées et légèrement animales*

suggestions

- | | | |
|---------------|--------------|-----------|
| • France, | Vin de pays, | Merlot |
| • Chili, | | Carménère |
| • États-Unis, | Californie, | Zinfandel |



Plats de résistance

Tourtière du Lac aux quatre viandes

Ingrédients

- 1 lb de cerf ou de wapiti en cubes
- 1 lb d'original ou de bœuf en cubes
- 1 lb de porc avec gras (rôti d'épaule) en cubes
- 1 lièvre de grosseur moyenne désossé
- 3 lbs de patates en cubes
- 10 oignons moyens coupés en cubes
- 2 boîtes de concentré de bœuf
- 2 tasses d'eau
- 1 paquet de pâte à tarte

Préparation

- La veille de votre service, faire cuire le lièvre avec un peu d'eau et des oignons au four avec quelques tranches de lard salé jusqu'à ce qu'il soit facile à désosser.
- Couper toutes vos viandes en cubes ainsi que les oignons et les patates.
- Mélanger les viandes avec les oignons et laisser macérer jusqu'au lendemain matin dans un grand plat recouvert d'une pellicule.
- Éplucher et couper les patates en cubes et recouvrir d'eau.
- Quand le lièvre est cuit le désosser et le couper en cubes tout en gardant le jus/lard et les oignons.
- Mettre cette préparation au réfrigérateur pour la nuit.

Au matin

- Dans une grosse cocotte, recouvrir le fond et les côtés de la cocotte avec une croûte de votre pâte à tarte.
- Étendre une rangée de votre mélange de viande/oignons, une rangée de patates, une rangée de lièvre/jus/lard et ainsi de suite jusqu'à un pouce du rebord.
- Recouvrir le tout avec une croûte de pâte à tarte et replier les bords de votre première croûte du début en laissant un trou au milieu afin d'incorporer votre concentré de bœuf/eau jusqu'au rebord.
- Mettre la tourtière au four à 350°F. Après une heure, baisser le four à 275°F. Normalement la cuisson débute vers 9h00 et vers 12h30, on vérifie le niveau de consommé/eau et on rajoute encore si nécessaire. À 17h00, la délicieuse tourtière est prête pour le festin, naturellement accompagnée d'un bon vin rouge.

René Lessard
Mansonville



S'accompagne bien d'un rouge généreux aux tannins charnus

suggestions

- Espagne, Rioja,
- Argentine, Mendoza,
- Chili, Vallée de Maipo, Malbec
- Cabernet-sauvignon

Tableau de conversion

Mesures liquides

Système américain	Système métrique
1/8 cuillère à thé	1/2 ml
1/4 cuillère à thé	1 ml
1/2 cuillère à thé	3 ml
1 cuillère à thé	5 ml
1/4 cuillère à soupe	4 ml
1/2 cuillère à soupe	8 ml
1 cuillère à soupe	15 ml
1/8 tasse	35 ml
1/4 tasse	65 ml
1/3 tasse	85 ml
3/8 tasse	95 ml
1/2 tasse	125 ml
5/8 tasse	160 ml
2/3 tasse	170 ml
3/4 tasse	190 ml
7/8 tasse	220 ml
1 tasse	250 ml

Mesures solides

Système américain	Système métrique
1/2 oz	15 g
1 oz	30 g
1/8 lbs	55 g
1/4 lbs	115 g
1/3 lbs	150 g
3/8 lbs	170 g
1/2 lbs	225 g
5/8 lbs	285 g
2/3 lbs	310 g
3/4 lbs	340 g
7/8 lbs	400 g
1 livre	454 g
2,2 lbs	1 kg

Chaleur du four

Système américain	Système métrique
150°F	70°C
200°F	100°C
250°F	120°C
300°F	150°C
350°F	180°C
400°F	200°C
450°F	230°C
500°F	260°C
Broil	Gril

Chaleur du four – autres données

Chaleur	Fahrenheit
Très doux	150°F
Doux	200°F
Médium	350°F
Chaud	425°F
Très chaud	500°F

Dans la même collection

- *Ours noir, vin rouge*
- *Oie blanche, vin rouge*
- *Grands gibiers, Grands vins*



Prix : 21,40 \$/chaque (taxes incluses)

Pour commander : 1 888 LAFAYNE (523.2863)
Région de Québec 418 626.6858
info@fedecp.qc.ca

