


FICHE RECETTE

La Palombe façon Savy

*Fondée en 1901,
métamorphosée en 1923
et agrandie en 1961,
la brasserie Savy
est typique du paysage parisien.
Depuis février 2000,
c'est un homme des bords de l'Allier,
Lionel Degoulange,
qui préside
aux destinées de Savy.
23 rue Bayard – 75008 Paris*



2 palombes Gibier de Chasse 
Chasseurs de France,
Plumées et flambées, mixeur,
Passoire fine
1 oignon taillé en dés
1 carotte taillée en dés
1 bouquet garni thym laurier
Quelques grains de genièvre
1 c. à s. de farine
30 g de beurre
2 c. à s. d'huile d'olive
2 c. à s. de cognac
(ou d'armagnac)
1 tasse à café d'eau
1 verre de vin blanc sec
persil
sel et poivre du moulin
accompagnement :
pommes de terre gaufrettes

1 – **Désossez les palombes.** Réservez les poitrines, les cuisses et les dos. Concassez les dos. Saisissez-les dans la 1^{ère} cuillère à soupe d'huile d'olive. Incorporez la garniture de légumes. Ajoutez le bouquet garni et le genièvre. A coloration blonde, flambez puis versez le vin blanc et l'eau (à hauteur). Remuez. Laissez cuire environ 40 min à petit feu. Mixez. Chinoisez la sauce.

2 – **Cuisses.** Salez et poivrez. Faites revenir les cuisses dans le beurre de chaque côté. Baissez le feu, incorporez la sauce chinoisée. Laissez mijoter doucement, environ 15 min.

3 – **Poitrines.** Allumez le four à 180° C (th. 6). Colorez les poitrines à la poêle dans la 2^e cuillère d'huile d'olive. Dans un plat à four, enfournez-les 10 min. Sortez-les et essuyez-les de chaque côté. Disposez au centre des assiettes les cuisses et les poitrines des palombes. Rectifiez la sauce si nécessaire. Versez un filet tout autour. Décorez avec le persil. Disposez les pommes de terre gaufrettes.

Conseil : la chair des palombes doit rester rosée.

FICHE RECETTE

Le lièvre à la « Royale »


Emmanuel Despaquis est le chef du restaurant Saint-Julien à Reims.

L'accueil est souriant et la table fleurie.

Virginie, l'épouse d'Emmanuel a tout arrangé pour l'on se sente tout de suite bien. L'expert au parcours atypique est un artiste qui décline les produits du terroir.

En font partie les gibiers, et en particulier ceux issus des Chasseurs de France. Son lièvre façon « royale » est un chef-d'œuvre.



1 lièvre roux de 5 à 6 livres 
8 gousses d'ail
8 échalotes
3 oignons
4 carottes
10 pistoles de chocolat noir
300 g de foie gras cru de canard
1 truffe (facultatif)
clous de girofle
feuilles de laurier
2 bouteilles de vin corsé
30 cl de vinaigre de vin
cognac
jus de truffe
fleur de sel
poivre

1 - **Dépouillez et videz** le lièvre. Gardez le sang et les abats. Réservez les râbles et les cuisses. Concassez les os. Faites-les mariner dans le vin corsé avec les feuilles de laurier et 2 clous de girofle. Coupez en mirepoix les carottes, 2 oignons, 6 échalotes et 6 gousses d'ail. Réservez au frais avec les râbles et les cuisses désossés.

2 - **La farce** : coupez le foie, les poumons, les rognons, le cœur ainsi que le reste de viande coupée en morceaux. Disposez-les dans un mixeur. Ajoutez le reste d'oignons, d'échalotes et d'épices. Versez le cognac et le jus de truffe. Incorporez 3 quarts de foie gras. Assaisonnez.

3 - **Essuyez les râbles et les cuisses**. Coupez le reste de foie gras en bâtonnets. Sur de larges rectangles de film alimentaire, étalez les lamelles de truffe sur toute la longueur ainsi que les bâtonnets de foie gras. Disposez de la même façon une petite quantité de viande (en utilisant une poche à douille). Refermez les rouleaux comme des ballotines. Piquez-les avec une aiguille. Disposez-les dans le plat à four et recouvrez du vin de la marinade. Faites-les cuire 16 h (th 1).

4 - **Chinoisez le vin**. Faites réduire le vin avec le sang du lièvre. Incorporez le chocolat noir dans la sauce. Mixez. (La sauce doit être onctueuse).

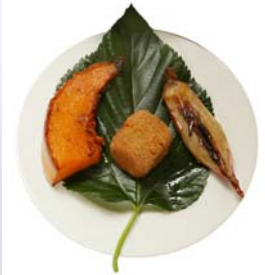
5 - **Montage** : retirez le film des rouleaux. Disposez des canons au centre de chaque assiette. Versez autour un cordon de sauce au chocolat.


Servez avec une purée de pommes de terre à la truffe *Meuse Mesanterieum*.

FICHE RECETTE

Pigeon Ramier à la ficelle et cuisses en cromesquis

Au centre de la station de ValJoly dans l'Avesnois (Nord), officie un grand chef : Philippe Detourbe. On connaissait Philippe depuis 35 ans (à Paris ou encore, à Yerres quand il était au fourneau des cuisines du Chalet du Parc), mais le voici à présent en train de cuisiner pour les amoureux de chasse, un délicieux pigeon ramier « à la ficelle », produit Gibier de chasse Chasseurs de France. Le restaurant du Lac à Eppe-Sauvage attend ses nombreux gourmands en quête de beau et bons produits régionaux.



4 pigeons de 400 à 500 g 
200 g de champignons de Paris
1 botte de carottes fanes
200 g de girolles
200 g de châtaignes
1 pièce de potimarron
1 botte de navets
1,5 kg de pommes de terre
1 kg de salsifis
4 poireaux
1 l de bouillon de volaille
500 g d'oignons
100 g de graisse d'oie
farine
chapelure
jaune d'œuf

- 1 - Habillez et flambez les pigeons.** Levez les cuisses et séparez les suprêmes. Réservez. Concassez les carcasses de pigeon. Faites-les rôtir fortement. Ajoutez les oignons, carottes, poireaux coupés en brunoise. Faites-les revenir. Mouillez à hauteur avec le bouillon de volaille. Laissez cuire à feu moyen 40 min.
- 2 - Faites cuire les cuisses** dans la graisse d'oie pendant 25 min sans ébullition. Epluchez et lavez les légumes séparément. Faites-les pocher un à un dans un peu de bouillon filtré. Réunissez les différents bouillons à la base.
- 3 - Effilochez les cuisses** de pigeon. Mélangez la chair au potimarron écrasé. Panez successivement dans la farine, l'œuf, et la chapelure. Enlevez la peau des suprêmes. Ficelez-les en gardant une longueur. Assaisonnez et pochez 4 à 5 min dans le bouillon frémissant. Enlevez la peau des suprêmes. Ficelez-les en gardant une longueur. Assaisonnez-les et pochez-les 4 à 5 min dans le bouillon frémissant.
- 4 - Dresser harmonieusement** en commençant par les suprêmes puis en disposant les légumes. Terminer par les cuisses en cromesquis. Servir le bouillon bien chaud à part.

Duo de canard sauvage à l'écume de pistache

JEAN-JACQUES DAUMY
La Cognitione
Issoudun (Indre)



1 canard col vert Gibier Chasseur de France 🇫🇷 plumé et flambé
2 navets nouveaux
2 pommes de terre
6 châtaignes
2 feuilles de pâte filo
1 tasse de fond de veau
20 pistaches torréfiées
1 c. à s. de pâte de pistache
garniture :
1 oignon
1 carotte
4 c. à s. d'huile de noix (ou de noisette)
30 g de beurre
1 c. à s. de vinaigre de vin
2 c. à c. de sucre en poudre
2 sommités de thym frais
sel et poivre
2 emporte-pièces circulaires :
6 et 4 cm
papier aluminium

1 - Coupez le canard en 3 : Les cuisses, le coffre et les abats (cœur et foie). Emincez la garniture oignon, carotte. Faites-la suer jusqu'à ce que le mélange soit sec. Déglacez avec le fond de veau. Faites cuire 5 min à feu doux. Incorporez les cuisses. Faites cuire 10 min à feu doux. Marquez le coffre du canard dans la poêle avec 1 c. à s. d'huile. Disposez-le dans un plat à four et laissez-le cuire à 180 ° C (th 6) durant 10 min. Réservez-le dans le papier aluminium environ 20 min. Epluchez puis tournez les navets en gardant un peu de verdure sur le dessus. Epluchez les pommes de terre. Faites cuire le navet dans 1/3 du vinaigre. Puis, versez 1/3 d'eau et 1/3 de sucre. Retirez les navets quand ils sont légèrement caramélisés. Réservez-les. Faites cuire les pommes de terre à l'eau (à hauteur). Versez dans l'eau, 1 c. à s. d'huile (elles doivent être fermes mais cuites).

2 - Hachez la chair des cuisses (en ôtant les esquilles). Saisissez le cœur et le foie dans 1 c. à s. d'huile. Coupez le cœur et le foie en petits dés. Faites légèrement réduire avec 1 cuillère de pâte à pistache. Chinoisez.

3 - Humidifiez les feuilles de filo. Déposez le hachis de viande sur toute la surface. Roulez les feuilles comme des cigares, coupez les extrémités. Colorez-les à la poêle dans 1 c. à s. d'huile (les cigares doivent être dorés). Réservez-les sur du papier absorbant.

4 - Levez les suprêmes. Broyez la carcasse, mélangez-la à la sauce. Faites légèrement réduire. Chinoisez (sans la garniture). Salez et poivrez. Réchauffez les châtaignes dans le beurre.

5 - Montage : sur chaque assiette, dressez un navet caramélisé, une pomme de terre garnie d'un petit bouquet de thym. Disposez au centre le suprême de col vert puis sur le dessus, les cigares de hachis. Décorez avec les pistaches torréfiées et les châtaignes. Versez la sauce en filet, tout autour.

Suprêmes de faisans choux de Bruxelles dattes et panais

*Stéphane Carrade,
chef au
Grand Hôtel & SPA
de Bordeaux*



2 faisans (600 g x 2) 🍷
300 g de panais
200 g de choux de Bruxelles
3 cl de jus de poulet
120 g d'échalote
30 g d'ail
1 feuille aux 4 épices
(ou 1 pincée en poudre)
1 branche de céleri
1 bouquet garni
1 zeste d'orange
1 pincée de coriandre en graines
sel et poivre
1 pièce d'ail cru
3 cl de graisse de canard

1 – **Flambez les faisans** prêts à cuire. Dégagez les cuisses, réservez-les pour une autre préparation. Levez les suprêmes du bréchet. Concassez les carcasses. Colorez dans la graisse chaude de canard. Ajoutez l'échalote ciselée, l'ail, le céleri, le bouquet garni. Mouillez légèrement. A hauteur, versez le jus de poulet. Faites cuire doucement 20 min. Chinoisez. Faites réduire aux $\frac{3}{4}$.

2 – **Démarrez la cuisson** des suprêmes au sautoir avec le beurre, les 4 épices et la gousse d'ail. Assaisonnez de sel et poivre. Faites cuire uniquement côté peau très doucement avec un couvercle. Ne retournez pas la volaille.

3 – Pendant ce temps, **épluchez le panais**. Coupez-le en triangle. Faites le cuire dans un petit peu d'eau avec de l'huile d'olive et les dattes. Effeuiliez les choux de Bruxelles. Faites les cuire à l'anglaise en eau bouillante salée pendant 1 min. Gardez-les al dente. Roulez- les dans le beurre avec les zestes d'orange

4 – **Au moment de servir** : ajoutez de la coriandre (graines) au faisans moelleux. Dressez sur les assiettes. Ajoutez la tranche de panais. Joignez à la préparation les dattes épluchées et dénoyautées. Disposez les feuilles de choux de Bruxelles. Décorez avec les siflets d'ail cru. Versez une petite quantité de jus après avoir rectifié l'assaisonnement.

Perdrix rouge et raisins marinés au Whisky

*Christian Têtedoie
Restaurant La vouête
chez Léa, Lyon*



1 perdrix rouge évidée 🐔
ficelée, plumée et flambée
1 poignée de girolles rapidement
passées sous l'eau et quelques
pleurotes taillées de façon
irrégulière
garniture :
1 carotte
1 petit oignon
1 demi-blanc de poire au haché
120 g de beurre fermier
1 pomme de terre pelée et lavée
10 cl de whisky Aberlour
15 ans d'âge
5 gros raisins (sans pépins)
marinés dans le whisky
5 cl de fond de volaille réduit
sel et poivre du moulin

1 – **Pomme de terre « paillason »** : râpez la pomme de terre. Salez et poivrez. Faites cuire à la poêle dans 50 g de beurre clarifié (ou dans l'huile) environ 20 min (retournez-la à mi-cuisson). Salez et poivrez le paillason qui doit avoir la consistance d'une grosse crêpe. Réservez au chaud.

2 – **Faites suer les champignons**. salez l'intérieur et l'extérieur. Faites suer les champignons. Réservez au chaud. Donnez un tour de poivre sur la perdrix. Faites-la dorer de chaque côté dans 40 g de beurre (en faisant attention à ne pas le brûler). Ajoutez la garniture de légumes. Secouez. Laissez cuire 5 min. Disposez dans une marmite puis réservez, avec le couvercle, au four.

3 – **Remettez la marmite sur le feu**. Arrosez la perdrix avec la marinade de raisin et le fond de volaille. Ajoutez quelques raisins marinés. Flambez. Faites reposer la perdrix hors du feu. Grattez les sucs de cuisson. Chinoisez la sauce. Ajoutez 20 g de beurre. Emulsionnez la sauce au fouet. Rectifiez l'assaisonnement.

4 – **Au moment de servir** : découpez la perdrix rouge en commençant par dégager les cofres. Découpez les suprêmes en aiguillettes (avec la peau). Disposez-les sur l'assiette avec les cuisses. Arrosez de sauce whisky réduite aux raisins. Décorez avec deux grains de raisins au whisky sur le côté, un triangle de pomme de terre paillason et les champignons. Servez chaud.

Noisettes de chevreuil quetsches et griesknepfls rôtis

Anne Ernwein
Restaurant l'Agneau
à Pfaffenhoffen – Alsace



1 selle de chevreuil de 1,6 kg 🐾
300 g de foie gras cuit.
sauce vin de curé :
50 cl de vin rouge, ½ orange
¼ de citron, 10 g de sucre semoule
1 anis étoilé, 1 bâtonnet de cannelle
3 cl de cognac, os et parures
de chevreuil, graisse de canard
½ oignon ciselé,
6 graines de coriandre
25 g de carotte en brunoise
½ c. à c. de poivre blanc en grain
1 litre de bouillon de chevreuil
1 petit cube gingembre frais
10 g de foie gras
confusion de quetsches :
1 orange, 1 citron
25 cl de vin de la vallée
du Rhône ou vin corsé
5 cl de Cointreau
5 cl de Grand Marnier
500 g de quetsches
2 c. à s. de sucre en poudre
griesknepfls :
50 cl de lait
100 g de semoule de blé
50 g de beurre, 2 jaunes d'œuf
1 pincée de sel
poivre et noix de muscade

1 – **Préparez le chevreuil** : levez les filets de la selle, ouvrez le filet en portefeuille, farcissez-le de lanières de foie gras. Salez et poivrez. Roulez le filet sur lui-même dans un film plastique alimentaire, serrez-le comme un boudin. Mettez-le sous vide. Réservez les os et les parures pour la confection de la sauce.

2 – **La sauce vin de curé** : chauffez doucement le vin avec le sucre en poudre, le cognac, l'orange, le citron, l'anis étoilé, la cannelle jusqu'à frémissement. Retirez du feu et faites infuser jusqu'à complet refroidissement. Chinoisez et réservez.

3 – **Concassez les os et les parures** de la selle de chevreuil. Faites-les sauter à la graisse de canard. Ajoutez l'oignon ciselé, la carotte, la coriandre et le poivre en grain torréfié. Mouillez avec le vin de curé puis avec le bouillon de chevreuil (même quantité d'eau). Portez à ébullition, laissez cuire 2 h. Ecumez régulièrement.

Chinoisez. Faites réduire jusqu'à l'obtention de 20 cl de jus corsé. Laissez infuser 5 min le cube de gingembre. Retirez-le et incorporez le foie gras. Emulsionnez au mixeur. Rectifiez l'assaisonnement.

4 – **La Confusion de quetsches** : prélevez les zestes d'orange et de citron. Taillez-les en fine julienne. Pressez le jus des fruits. Versez-les dans une cocotte. Ajoutez les fruits dénoyautés, les juliennes d'agrumes, le sucre en poudre, le Cointreau et le Grand Marnier®.

5 – **Faites macérer 1 h**. Mettez la cocotte sur le feu, portez à ébullition, laissez frémir 5 min. Retirez la cocotte du feu, couvrez-la pendant 5 min. Recommencez l'opération deux fois. Réservez.

6 – **Les Griesknepfls** : faites chauffer le lait avec la moitié de beurre. Ajoutez le sel et la semoule en pluie fine. Remuez jusqu'à épaississement. Hors du feu, ajoutez les œufs et la muscade. Etalez cette préparation sur une planche. Faites refroidir et laissez reposer 1 h. Découpez cette masse en petits losanges. Faites dorer des deux côtés dans le beurre restant.

7 – **Cuisson du chevreuil** : dans un sautoir, faites chauffer 3 cl d'huile d'olive. Saisissez les filets de chaque côté à feu moyen. Ajoutez 15 g de beurre, laissez cuire encore 3 min de chaque côté en arrosant régulièrement la viande avec le beurre. Quand les filets sont cuits, égouttez-les sur une grille. Laissez-les reposer 5 min.

8 – **Servez le filet** : dans une assiette, dressez le filet, les quetsches et les Griesknepfls rôtis. Versez le jus réduit.

Tarte friande de perdrix au confit d'oignon rouge

Tout le monde connaît l'Atelier des saveurs à Amiens, grâce à Jean-Michel Descloux, un restaurateur de métier, un membre d'Euro-Toques, Toques blanches internationales, président des Toques picardes et professeur à l'académie culinaire de France.

Au 3, rue des Sergents, il donne aujourd'hui des cours de cuisine et est traiteur. On pousse la porte pour goûter à la tarte friande de perdrix Chasseurs de France. De la chasse à l'assiette, le parcours est sans fautes !



2 perdrix 

150 g de sucre en poudre

25 cl de vin rouge

10 cl de crème de cassis

1 bâton de cannelle

1 clou de girofle

1 anis étoilé

15 cl de jus d'orange

½ pomme verte

1 c. à s. de concentré de tomate

25 cl de fond de gibier

quelques feuilles de roquette

sel & poivre du moulin

2 oignons rouges

1 gousse d'ail

50 g de chorizo haché

10 cl de vinaigre de framboise

1 pincée de piment d'Espelette

4 tranches de pain complet

mayonnaise à la graine de moutarde

1 – **Faites un caramel**, déglacez-le au vin. Faites réduire. Versez la crème de cassis et le jus d'orange. Ajoutez la cannelle, le clou de girofle, l'anis étoilé, la pomme verte ciselée et le concentré de tomate. Faites réduire à nouveau la sauce. Versez le fond de gibier. Laissez mijoter encore à feu doux.

2 – **Faites fondre les oignons rouges** émincés dans l'huile avec l'ail et le chorizo haché. Déglacez avec le vinaigre de framboise. Relevez la préparation avec le piment d'Espelette. Faites compoter doucement.

3 – **Faites rôtir à four chaud**, les suprêmes de perdrix en les glaçant régulièrement de jus. Escalopez-les puis dressez-les sur le toast recouvert de mayonnaise et de confit d'oignon rouge. Arrosez de sauce et décorez de feuilles de roquette. Servez chaud !

FICHE RECETTE

Rillettes de lapin, sauce moutarde, pointe de safran



Pour 6-8 personnes
préparation : 20 min
cuisson : 60 min
(selon la grosseur du lapin)
matériel : une terrine à rillettes
réservation au frais au moins 12 h

1 lapin Gibier de chasse chasseurs
de France de 1,4 kg 🐰
garniture aromatique :

1 grosse carotte taillée en paysanne
1 gros oignon taillé en mirepoix
1 branche de persil et de thym
1 feuille de laurier
1 feuille de poireau
30 à 40 cl de crème fraîche liquide,
1 grosse c. à s. de moutarde
3 pistils de safran
fleur de sel de l'île de Ré.

1 – **Désarticulez le lapin** sans couper ou casser les os. Mettez-le dans une marmite avec la garniture aromatique et de l'eau à hauteur. Faites frémir en surveillant la cuisson pendant 1 heure. En fin de cuisson, retirez le lapin et la garniture. Réduisez le bouillon jusqu'à l'équivalent d'un bol. Chinoisez-le et réservez-le.

2 – **Emiettez la chair du lapin** en faisant attention à ce qu'il n'y ait pas d'esquilles. Dans le saladier du mixeur, disposez la chair émiettée. Versez la crème fraîche et la moutarde, le safran et la fleur de sel. Donnez un tour de fouet (gros crochet). Versez une petite quantité de bouillon, redonnez un autre tour jusqu'à ce que la texture soit fine et homogène (elle ne doit pas être sèche sinon reversez un peu de bouillon). Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

3 – **Tassez les rillettes** de lapin dans la terrine. Posez un poids sur le dessus. Réservez-la jusqu'au lendemain. Servez avec des tartines grillées et une salade.