



Bon appétit !

Foie de Chevreuil au Sirop d'Érable

par René Kaenzig

Le foie de chevreuil est normalement un morceau réservé au chasseur qui l'a prélevé. De plus, il est normalement consommé le jour-même ou quelques jours après l'acte de chasse. Beaucoup ne savent pas qu'il est possible de congeler le foie de gibier. Il n'est donc pas trop tard de proposer une de mes nouvelles manières d'apprêter ce morceau.



Foie de chevreuil au sirop d'érable servi avec chanterelles sur un lit de röstis

Il y a vraisemblablement autant de recettes qu'il y a de chasseurs sur cette planète. Celles-ci n'est sûrement pas nouvelle. Je ne me venterai pas de l'avoir inventé... et je suis persuadé qu'elle trouve son origine au Québec. Ma façon de faire avec du sirop d'érable n'est donc pas nouvelle, mais je l'ai adoptée.



Foie de chevreuil au sirop d'érable décoré avec quelques lardons de porc grillés, servi sur une purée de pomme de terre avec salade verte et bolets grillés

On va commencer par "peler" le foie de chevreuil (ou de chamois) pour enlever la fine pellicule de peau qui le recouvre. Par la même occasion on va pouvoir enlever les petites parties souillées. N'oublions pas que l'extraction du foie s'est faite dans le terrain. Le foie sera coupé en petits cubes (maximum 1 x 1 cm). Je vais ensuite hacher finement un oignon et pourquoi pas encore une échalote.



Foie de chevreuil au sirop d'érable décoré avec quelques lardons de porc grillés, servi dans une courge et accompagné de soupe à la courge

On est maintenant devant son piano: on va faire revenir l'oignon et l'échalote dans une noix de beurre et bien dorer le tout. J'ai une version où j'ajoute ici quelques chanterelles bien nettoyées et coupées pour celles qui sont trop grandes. Ensuite j'incorpore les petits cubes de foie. Ne pas oublier d'y ajouter un peu de sel et poivre. Griller le tout... mais pas trop! Le bon choix est le bon moment! Je mouille avec une belle rasade de *Porto blanc* ou de *Whisky*.

Il est possible de flamber le tout... mais attention à l'incendie... ne le faites pas sous une hotte d'aspiration... retirer la casserole du feu pour se lancer dans de telles aventures... ☺



Bon appétit !

J'ajoute ensuite encore un peu de vin rouge et laisse cuire quelques minutes. Et c'est après ces quelques minutes qu'intervient le sirop d'érable. Là aussi, quelques bonnes rasades de sirop sur le tout et on remue bien. Laisser le temps à la sauce de s'épaissir, servir et déguster...

Bon appétit !