



Notr'Canard

Bulletin d'information de la Confrérie St Hubert du Grand-Val

Nr 149, avril 2020

Chers amis de la Confrérie St Hubert du Grand-Val,

Période de confinement, de distanciation sociale, de restriction de mouvement... avec comme effets des étals de magasins vidés en un temps record à en croire que l'instinct de survie s'est mis en mode "urgence"... ou est-ce l'égoïsme individuel qui refait surface. La race humaine est ainsi faite. Depuis les peuples premiers jusqu'à nos jours, c'est dans de telles situations d'urgences que l'on découvre la réelle face cachée de l'humain. Ne faut pas me faire croire que l'on pourrait reprogrammer le logiciel de l'être humain pour les prochains millénaires. Impossible!

Sur ce constat personnel un peu circonspect sur l'humanité, corrigeons le tir avec une touche positive en pensant à notre passion: la nature et la chasse. En fait, ce n'est pas qu'une passion: c'est un mode de vie. C'est une évasion et un plaisir. La chasse est aussi un héritage du patrimoine de l'humanité ... mais avec une éthique, avec des traditions, du respect et avec de belles valeurs. C'est la liberté avec des responsabilités assumées.

Nous le savons tous, la chasse ne se limite pas qu'au coup de feu. Il y a l'avant, le pendant et l'après acte de chasse. En cette période où tout le monde fait ses réserves de nourriture et de produits de premières nécessités, le chasseur regarde un peu plus du coin de l'œil en direction du produit de sa quête. La délicate venaison mise en conservation n'attend qu'à être choyée en de bons petits plats de fête.

Pour ne pas se retrouver à court d'idées, j'ai réservé cette édition de Notr'Canard à la publication de quelques-unes de mes dernières réalisations culinaires. Mais vous pouvez aussi consulter plus de soixante autres idées et propositions de recettes sur notre site internet.

Alors... bonne "chasse" en cuisine !

Votre Président, René Kaenzig

Bon appétit !

Papillons de Chevreuil du Mont Raimeux à l'Orange

par René Kaenzig



En fait, pour un plat d'une telle simplicité, il ne faudrait pas rédiger une recette. Mais bon, le but de cette publication est de rendre attentif qu'il existe d'autres menus "chasse" que les ragoûts, émincés et autres civets. Il y a des plats autrement plus raffinés que l'éternelle venaison marinée dans du vin. J'aurais pu baptiser la recette "Côtelettes doubles de Chevreuil"... mais c'est trop simple et pas poétique. J'aurais pu la baptiser "T-Bone de Chevreuil"... mais là, c'est trop américain pour une viande du *Mont Raimeux*. Alors j'ai baptisé cette petite délicatesse en "Papillons de Chevreuil", simplement en raison de la forme des morceaux de viande.



Mais pour pouvoir apprêter ces si jolies petites côtelettes doubles dans le courant de l'année, il faut y penser déjà lors du dépeçage de la venaison. Alors ... n'oubliez pas de bien noter la petite remarque dans votre agenda de la prochaine saison de chasse.

Il faut débiter par la sauce parce que la cuisson des côtelettes ne prend que quelques minutes. Facile! Mettre quelques zestes d'oranges et le jus de ces dernières

Confrérie St Hubert du Grand-Val

st-hubert-du-grand-val@bluewin.ch
<http://www.st-hubert-du-grand-val.org>
CH-2746 Crémines, Suisse





dans une petite casserole. Ajouter un peu de sucre. Cuire lentement et réduire. Préparer dans un verre un peu de fécule de maïs (*Maïzena*) diluée dans de l'eau afin d'épaissir la sauce en fin de cuisson.

Pour la cuisson des côtelettes de chevreuil: saler, poivrer et attention ... griller au maximum deux minutes de chaque côté (selon l'épaisseur).



Servir avec du riz et décorer avec quelques épices frais bien de chez nous et quelques rondelles de *kumquat* qu'on aura également trempé dans la sauce à l'orange en fin de cuisson.

Bon appétit !

Pâte à tartiner au Foie de Chevreuil du Mont Raimeux ... c'est parfait !

par René Kaenzig



Chers amis nemrods en *Saint Hubert*, je vous l'avais déjà dit ... ne mangez pas tous vos foies de chevreuil en fin de chasse ... le foie se congèle et sera utile pour un tas de bons p'tits plats tout au long de l'année, comme cette réalisation de "Pâte à tartiner au Foie de Chevreuil du *Mont Raimeux*".

Comme ingrédients il faudra bien entendu une partie de foie de chevreuil et la même quantité en beurre. S'ajoutent sel et poivre ainsi que quelques oignons et échalotes.

Peler et émincer le foie de chevreuil; idem pour les oignons et échalotes. Faire revenir les oignons et échalotes dans un peu de

beurre à cuire dans une casserole. Une fois que le tout a pris une belle couleur dorée, on y ajoute le foie de chevreuil émincé. Saler et poivrer selon ses goûts. Le foie est cuit: égoutter le beurre de cuisson et mettre le tout à laisser refroidir dans un bol.



On défait en petit morceaux la motte de beurre qu'on aura sorti du réfrigérateur bien avant pour qu'elle ne soit pas trop dure. On intègre le beurre émiété dans le bol avec le foie de chevreuil. Passer le tout au mixer avec hachoir jusqu'à en obtenir une belle masse homogène. Goûter et corriger l'assaisonnement selon ses goûts.



On verse la masse obtenue dans un beau bol sympathique à présenter et on passe le tout au frigidaire pour obtenir une masse bien compacte. Ne reste plus qu'à servir avec des toasts ou même avec des pommes de terre en robe des champs. C'est parfait ! (... et ceci sans jeux de mots)





Bon appétit !

Ballotines de Filet de Chevreuil du Mt Raimeux au Foie gras de Canard

par René Kaenzig



Petite touche périgourdine dans cette proposition de recette "chasse" avec du foie gras de canard. Ici c'est la dextérité avec ses doigts qui fera la différence: préparez les pansements !

Non... ce n'est pas si grave, mais un bon couteau avec une longue lame bien droite sera nécessaire pour "dérouler" le filet de chevreuil sur toute sa longueur afin d'obtenir une grande galette utile à envelopper le foie gras de canard.



Pour le foie gras de canard, il faudra également une certaine dextérité pour le déveiner. Il existe sur le marché du foie gras déjà déveiné ... se sera d'autant plus facile si c'est déjà fait par un professionnel.

Il s'agit maintenant de confectionner un joli rouleau avec la viande de chevreuil qui entoure des morceaux de foie gras de canard. Saler et poivrer avant de rouler le tout. Pas si facile à faire ... mais avec un peu de finesse et de patience, on arrivera à ficeler le tube tous les deux centimètres.



Couper entre les ficelles pour obtenir de magnifiques rondelles. La cuisson est très rapide (max deux minutes par côté). Il serait dommage de trop cuire le foie gras de canard, de plus, la viande de chevreuil permet aussi de la laisser rosée. Servir sur un petit lit de salade verte, avec quelques fruits et quelques cristaux de fleur de sel.



Ci-dessous la version moins sophistiquée des Médallions de Chevreuils du *Mont Raimeux* façon *Rossini*.





Bon appétit !

Galantines de Chamois du Mont Raimeux aux Morilles et Confiture d'Airelles

par René Kaenzig



Ballotines ou *Galantines*? Je vous vois venir avec vos grands yeux tout en rayonnant de multiples points d'interrogations. En fait, il n'y a pas beaucoup de différence:

c'est un morceau de viande entourant un autre ingrédient comme par exemple une farce. Les *ballotines* sont servies chaudes et les *galantines* sont servies froides comme de la charcuterie.

En cette période de poussées de morilles, il fallait bien mettre en évidence ce magnifique champignon. Et comme par habitude, je prends des morilles séchées ... parce qu'elles développent bien mieux leur magnifique présence et que j'ai besoin dans ma recette de l'eau utilisée pour leur déshydratation.



Il s'agit maintenant de faire une farce ... non ... une masse avec de la viande de chamois finement hachée mélangée avec la même quantité de viande de porc également finement hachée (assez grasse, même des lardons finement hachés seront idéals). On y ajoute une belle poignée de morilles une fois de plus finement hachées et quelques grains de genièvre écrasés. Arrivent sel et poivre ainsi qu'un beau filet de ce fameux jus de la déshydratation des morilles. Et on malaxe le tout jusqu'à obtenir une jolie farce ... non ... une jolie masse homogène de viande.

C'est à ce moment qu'il faudra à nouveau une certaine dextérité dans les doigts: la formation d'un joli saucisson. On dépose

sur une longue feuille de cellophane des tranches de lard fumé, bien alignés, et qui seront utiles pour enrober et tenir l'entier du saucisson ... non ... de la *Galantine*. On étale équitablement sur le tapis de lard la masse de viande.



Pour rouler, former et bien serrer le rouleau, je me suis équipé de ma petite natte en tiges de bambous (*makisu*) utile à former les *sushis*. On roule, on forme et on serre bien. Plusieurs couches de cellophane engloberont le saucisson.



Ne reste plus qu'à cuire au bain-marie pendant une heure. Laisser refroidir. Retirer la cellophane et servir en rondelle sur des toasts avec un peu de confiture aux airelles et vos hôtes seront aux anges.

