



la cuisine du chasseur

Tapas de perdrix,

LARD ET BREBIS

Alors qu'aux belles journées succèdent de belles soirées, que la plaine s'anime de quelques lièvres, lapins, faisans et perdreaux, célébrons la belle saison grâce à ce plat qui enchantera apéritif ou entrée. Osons les tapas !



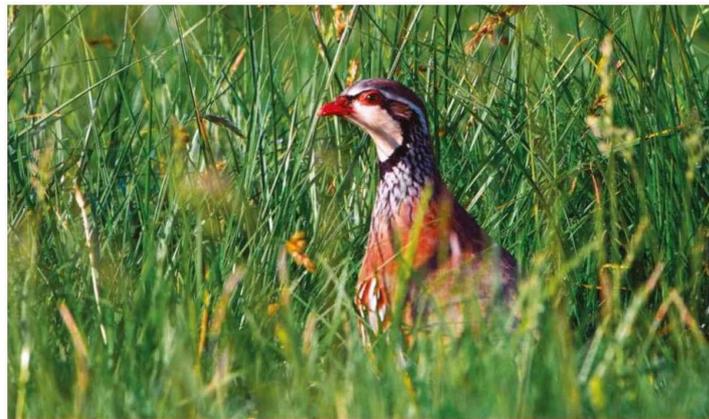
par Sabine, confitbanane.com

Ingrédients (4 personnes)

- 2 perdrix
- 16 tranches de lard
- 60 g de fromage de brebis
- 8 feuilles de sauge
- piment d'Espelette

marinade :

- 4 c. à s. d'huile
- 1 c. à s. de miel
- 1 gousse d'ail
- 1/2 c. à c. de sauce Worcestershire
- 1 pincée de poivre



Marinade : 30 minutes – Préparation : 20 minutes – Cuisson : 6 minutes – Niveau : facile

Votre recette en 5 étapes

1. Levez toute la chair des perdrix. Vous pouvez conserver la peau et la carcasse pour réaliser un jus ou un bouillon. Puis coupez la viande en cubes d'environ 3 cm.
2. Taillez le fromage de brebis en 16 petits cubes.
3. Coupez les tranches de lard en deux puis disposez-les de manière à former une croix.

Placez au centre un morceau de chair de perdrix et assaisonnez avec un peu de piment d'Espelette. Ne salez pas, le lard et le fromage de brebis apporteront le sel. Ajoutez ensuite un cube de brebis et une demi-feuille de sauge. Refermez chaque tapas en repliant le lard, en commençant par la tranche du dessus. Puis disposez-les dans un plat.

4. Marinade : hachez l'ail. Puis mélangez

avec tous les autres ingrédients : huile, miel, sauce Worcestershire et poivre. Arrosez-en les tapas, et laissez mariner 30 minutes.

5. Faites chauffer une plancha à feu moyen ou une poêle sans matière grasse. Égouttez les tapas de l'excédent de marinade. Faites-les cuire 6 minutes en les retournant régulièrement tout en les badigeonnant de marinade à l'aide d'un pinceau.



RECETTES & VENAISON

Le gibier, y avez-vous pensé ?

La viande de gibier enchante nos papilles, elle constitue l'une des plus belles images de la chasse. Cuisiner le gibier, offrir du gibier, partager la cuisine du gibier, autant d'actes militants en faveur de la chasse... et de la convivialité ! Voilà pourquoi InterProchasse fait la

promotion de la venaison. Cette recette de Sabine (confitbanane.com) est extraite du *Gibier, y avez-vous pensé ?*, livre de recettes parrainé par le chef Jean-François Piège (jeanfrancoispiège.com), et édité par InterProchasse. Découvrez d'autres recettes sur : jecuisinedugibier.fr

Suggestion de vin

La Cave des Gobelins vous recommande :
Touraine Chenonceaux blanc 2019
Domaine Les Souterrains
à 16,50 euros chez le caviste
Cave des Gobelins
56 av. des Gobelins,
75013 Paris
Tél. : 01 43 31 66 79
Courriel : eric@cavedesgobelins.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



