

GIBIER DE PRESTIGE
EXCLUSIVEMENT
ORIGINAIRE DU MASSIF
FORESTIER
ARDENNAIS



L'UNIQUE GIBIER PRÉLEVÉ
SANS STRESS GRÂCE
À UNE MÉTHODE DE CHASSE
DOUCE ET RESPECTUEUSE
DE L'ANIMAL
& DE L'ENVIRONNEMENT

GIBIER ÉTHIQUE

d'Ardenne

Viande de prestige
sublimée par notre
savoir-faire unique

Goût franc,
consistance ferme,
onctuosité et tendreté

Fine saveur
persistante
et généreuse

Circuit court.
Geste écoresponsable

COMPOSITION DE NOTRE COLIS DE BICHE :

89,00€
le colis

- 1 kg de steak
- 1 kg de civet sans os nature
ou en marinade aux fruits des bois
- 1 kg de côtes
- 1 kg d'osso bucco
- 1 kg de burgers bacon et cheddar

Exclusivement sur commande

DISTRIBUÉ PAR



WWW.CHASSENASSOGNE.WEEBLY.COM

Rue de Lahaut, 11 - 6950 Nassogne - 084/21 06 29 - info@magerotte.be

L'AVENIR DE LA CHASSE ET LA CHASSE DE L'AVENIR

RECETTES PLAISIR IMMÉDIAT
À PARTAGER EN FAMILLE
OU ENTRE AMIS



STEAK DE BICHE AU PORTO :

Faites réduire 500 gr de fond de gibier avec une branche de thym et une feuille de laurier. Ajoutez un petit verre de porto et une cuillère à soupe de confiture de groseilles. Laissez réduire à nouveau puis passez au chinois. Remettez sur le feu avec un cuberdon ou un morceau de chocolat. Cuisez les steaks (appoint de cuisson saignant) et servez nappé de sauce. Servez accompagné d'une déclinaison de potiron et légumes de saison ainsi que des pommes duchesse.

CIVET DE BICHE AUX FRUITS DES BOIS :

Faites fondre une cuillère à soupe de beurre dans une marmite et faites-y dorer les morceaux de civet sur toutes leurs faces. Versez 500 gr de bouillon de viande et laissez mijoter durant 1h30. Cinq minutes avant la fin de la cuisson, incorporez 450 gr de fruits des bois surgelés en mélangeant délicatement. Rectifiez l'assaisonnement. Servez accompagné de purées de céleri et de carottes. Dans le cas du civet mariné, faites simplement mijoter 1h30 et servez.

CÔTES DE BICHE AUX ÉCHALOTES CONFITES :

Dans une casserole, faites cuire 6 belles échalotes hachées avec $\frac{1}{2}$ verre de vin rouge et $\frac{1}{2}$ verre de vinaigre de vin jusqu'à l'obtention d'une purée. Poêlez les côtes à feu vif 4 minutes de chaque côté, salez, poivrez. Disposez les côtes dans un plat allant au four, étalez sur leur face supérieure un peu de moutarde et de purée d'échalotes. Saupoudrez de chapelure et disposez une noix de beurre sur chacune des côtes. Passez sous le grill du four bien chaud durant 3 minutes. Servez accompagné de confiture d'airelles mélangée à de la gelée de framboises juste réchauffées ainsi que d'un gratin de céleri rave aux lardons.

OSSO BUCCO DE BICHE AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS ET ORANGE :

Dans une casserole, faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive puis 2 noix de beurre. Faites dorer les morceaux d'osso bucco puis réservez au chaud. Dans la même casserole, faites cuire doucement deux gros oignons coupés en fines lamelles, ajoutez 2 cuillères à soupe de sucre après 5 minutes de cuisson et caramélisez. Remettez les tranches de viande avec 2 gousses d'ail écrasées, 1 tasse de bouillon de viande, 2 tomates concassées et un verre de jus d'orange. Laissez mijoter 1h30 à 2 heures, assaisonnez. Dressez sur plat, nappé du jus de cuisson et parsemé de grémolata (2 cuillères à soupe de zestes d'orange, 2 cuillères à soupe de persil haché, 1 cuillère à thé d'origan séché) dont vous aurez mélangé les composants au préalable. Accompagnez de tagliatelles au parmesan.

Bon appétit :-)