



# **Recettes de gibier**



*Transmis d'un amateur de la bonne cuisine de gibier sauvage.  
Transcrit par Lyne Desmarais janvier 2010.*

## *Table des matières*

- ❖ Marinade pour viande sauvage
- ❖ Orignal bourguignon
- ❖ Ragout de chevreuil
- ❖ Roti d'orignal
- ❖ Roti de gibier
- ❖ Cipaille du Lac St-jean
- ❖ Sauce à spaghetti à l'orignal
- ❖ Foie d'orignal aux oignons
- ❖ Ragout de chevreuil au jus de pomme
- ❖ Lanière de gibier à la Stroganoff
- ❖ Tourtière de chevreuil
- ❖ Pain de viande à l'orignal
- ❖ Langue d'orignal
- ❖ Wellington de chevreuil
- ❖ Rôti d'orignal à la moutarde
- ❖ Saucisses au chevreuil ou à l'orignal
- ❖ Creton d'orignal
- ❖ Chevreuil en cube (mijoteuse)
- ❖ Civet d'orignal

## ***Marinade pour viande sauvage***

### ***Ingrédients***

c. à soupe vinaigre blanc  
1 c. à thé gingembre moulu  
1 gousse ail  
2 c. à soupe sirop d'érable  
1/2 tasse sauce soya  
3/4 tasse huile

### ***Préparation***

Mélanger les ingrédients et laisser mariner les cubes de viande durant 3 à 4 heures. Délicieux en brochettes!

## **Gibier bourguignon**

### ***Ingrédients***

1 lb viande de gibier en cubes  
1 lb porc en cubes  
4 c. à soupe huile  
3 c. à thé farine tout-usage  
1 gousse ail émincée  
1 oignon en dés  
4 oz vin rouge  
1 c. à soupe de pâte de tomates  
1 bte de consommé de boeuf  
10 oz eau

### ***Préparation***

Dans un chaudron allant au four, chauffer l'huile. Rôtir les cubes de viande quelques minutes, le temps qu'elle perde sa couleur rosée. Saupoudrer la viande avec la farine pour les enrober. Ajouter tous les autres ingrédients dans le chaudron. Cuire au four à 350°F pendant 2h30. Servir avec ses légumes préférés, comme des carottes, haricots verts, champignons et poivrons verts.

# *Ragoût de chevreuil*

## *Ingrédients*

### Sauce :

2 bte de crème de champignons  
2 bte de consommé de boeuf  
1 c. à thé basilic  
1/4 c. à thé thym  
2 feuilles laurier  
1/2 tasse farine tout-usage

### Légumes :

6 carottes en petits morceaux  
8 pommes de terre en petits morceaux  
8 branches céleri en petits morceaux  
1 c. à thé sel

### Premier mélange :

2 lb chevreuil haché  
1 tasse chapelure  
1 oignon moyen  
2 oeufs  
1 c. à thé sel  
1 c. à thé poivre

## *Préparation*

Dans un petit bol, battre légèrement les oeufs. Dans un grand bol, mélanger la viande de chevreuil, la chapelure, l'oignon haché, les oeufs battus, le sel et le poivre jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Façonner des boulettes avec la viande. On aura environ 32 boulettes. Dans une poêle en fonte, rôtir les boulettes dans un peu d'huile jusqu'à mi-cuisson. Retirer les boulettes du poêlon. Réserver. Cuire les légumes dans 4 tasses d'eau, de 10 à 15 min. Ils doivent être croustillants car ils vont mijoter 30 minutes de plus. Conserver l'eau de cuisson. Mélanger tous les ingrédients pour la sauce, sauf la farine, dans le poêlon de fonte avec l'équivalent de 2 boîtes d'eau provenant de la cuisson des légumes. Amener à ébullition en remuant et en grattant le fond, laisser mijoter quelques minutes. Dans un grand chaudron, mettre les boulettes, les légumes et verser la sauce sur le tout. Laisser mijoter 30 min et ajouter la farine que vous aurez diluée dans un peu d'eau. Laisser cuire pour épaissir la sauce.

# **Rôti d'original**

## ***Ingrédients***

3 lb rôti d'original  
1 sachet de soupe à l'oignon  
3 tasses eau  
3 carotte en juliennes  
3 branches céleri en juliennes  
Sel au goût  
Poivre au goût

## ***Préparation***

Préchauffer le four à 325°F. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients ensemble, sauf l'original. Dans un plat allant au four, déposer l'original. Verser le mélange de soupe à l'oignon sur la viande. Couvrir et cuire au four à 325°F pendant 3h.

# *Rôti de gibier*

## *Ingredients*

1 morceau (environ 3 lb) de gibier  
1 bte de bouillon à fondue  
1 oignon haché  
Margarine pour la cuisson

## *Préparation*

Dans un peu de margarine, faire revenir l'oignon dans un grand plat allant au four. Saisir le rôti de tous les côtés sur un feu fort. Verser la conserve de bouillon à fondue. Cuire au four à 350°F pendant 3h ou jusqu'à tendreté. Servir avec un riz ou des pommes de terre au four.

# *Cipaille du Lac St-Jean*

## *Ingrédients*

1 lb de chevreuil en cubes  
1 lb d'orignal en cubes  
1/2 lb de porc ou veau  
1/2 lb de poulet  
1/2 lb de lard entrelardé  
1/4 de c. thé de thym  
1/4 c. thé sarriette  
sel et poivre au goût.  
6 tasses de patates en cubes.  
3 oignons  
Eau froide  
Pâte à tarte

## *Préparation*

Préparer les viandes en cubes et aussi le lard. Mêler ensemble les épices. Ajouter à la viande Aussi les oignons tranchés. Couvrir et macérer au frigo toute la nuit. Tapisser le fond du chaudron d'une épaisse pâte. Ajouter la moitié des ingrédients: Mettre une autre pâte au centre: Ajouter tous les autres ingrédients: Additionner d'eau froide pour couvrir. Recouvrir d'une dernière pâte avec 1 incision au centre. Sceller tout le tour de la pâte. Couvrir. Cuire au four pour 7h1/2. La dernière 1/2 découvrir. Faire dorer à 350F.



# *Sauce à spaghetti à l'original*

## *Ingrédients*

1 coeur de céleri  
2 c. à soupe huile d'olive  
1 piment vert  
2 oignons gros  
2 gousses ail  
2 carottes  
2 lb original haché  
3 bte de tomates en dés  
1  $\frac{3}{4}$  t sauce chili  
2 bte de pâte de tomates  
1 bte de sauce tomate  
Sel au goût  
Poivre au goût  
1 feuille laurier  
1 c. à thé origan  
1 c. à thé basilic séché  
1 c. à thé thym  
2 c. à soupe sucre

## *Préparation*

Dans une grande casserole pouvant contenir tous les ingrédients, chauffer l'huile d'olive et cuire l'original quelques minutes. Lorsque la viande a quelque peu bruni, ajouter les légumes frais hachés et cuire jusqu'à ce qu'ils soient ramollis, soit environ 5 min. Ajouter le reste des ingrédients et laisser mijoter à feu doux environ 3h.

## **Foie d'original aux oignons**

### ***Ingrédients***

1 lb foie d'original

1 oignon

1 sachet de thé

1/2 tasse eau bouillante

Sel au goût

Poivre au goût

### ***Préparation***

Infuser le thé dans l'eau bouillante environ 5 minutes. Dans un poêlon, faire revenir l'oignon émincé dans un peu d'huile. Ajouter le foie coupé en cubes. Cuire environ 6 minutes en remuant aux minutes. Retirer le sachet de thé et ajouter l'eau infusée à la viande. Laisser mijoter environ 4 minutes. Saler et poivrer au goût et servir.

# **Ragoût de chevreuil au jus de pomme**

## ***Ingrédients***

1 lb chevreuil, en cubes  
1 oignon, haché  
1/2 tasse farine tout-usage  
2 tasses jus de pommes  
2 tasses bouillon de boeuf  
1/2 c. à thé clou de girofle moulu  
Sel au goût  
Poivre au goût

## ***Préparation***

Enfariner les cubes de chevreuil. Dans une grande poêle, faire revenir l'oignon haché dans de l'huile végétale. Ajouter les cubes de chevreuil et les faire saisir jusqu'à l'obtention d'une belle couleur dorée. Transférer les cubes et les oignons dans un chaudron. Déglacer la poêle avec le jus de pommes et verser dans le chaudron. Ajouter le bouillon de boeuf dans le chaudron et mener le mélange à ébullition à puissance maximum. Ajouter le clou de girofle, le sel et le poivre au goût. Réduire à puissance minimum et laisser mijoter 1h30.

# *Lanières de gibier à la Stroganoff*

## *Ingredients*

2 lb de viande de gibier coupé en lanières  
3 c. à table de farine grillée  
2 c. à table d'huile d'olive  
2 c. à table de beurre  
1 gros oignon rouge haché  
1 gousse d'ail broyée  
8 oz de champignons frais en tranches épaisses  
1 boîte de consommé de boeuf de 10 oz  
1/4 de c. à thé de poivre  
1/2 c. à thé de cumin  
1/2 c. à thé de cerfeuil séché  
1 1/2 c. à table de moutarde de Dijon  
1 c. à table de fécule de maïs délayée dans 1 c. à table d'eau  
1/2 tasses de crème sure  
1/4 de c. à thé de sel  
Cerfeuil pour garnir

## *Préparation*

Chauffer l'huile et le beurre dans une grande poêle en fonte. Faire revenir sans brunir l'oignon, l'ail, et les champignons jusqu'à ce que l'oignon soit tendre. Retirer de la poêle, réserver. Dans la même poêle, ajouter du beurre et de l'huile si nécessaire, faire chauffer à feu maximum, saisir la viande légèrement, très rapidement, environ 3 minutes. Dans un chaudron à fond épais, mettre la viande, les légumes, le bouillon de boeuf, le poivre, le cumin, le cerfeuil et la moutarde de Dijon. Bien mélanger. Amener à ébullition et laisser mijoter à couvert pendant 50 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. Ajouter la fécule délayée en brassant. Ajouter la crème sure et le sel, chauffer sans bouillir. Servir sur des nouilles aux oeufs, parsemer de cerfeuil séché pour garnir.

# *Tourtière au chevreuil*

## *Ingrédients*

5 lb de chevreuil haché  
2 lb de porc haché  
2 gros oignon rouge  
2 patate coupé en cube  
1 1/2 tasse d'eau  
1 boîte de consommé de boeuf  
1/2 c.a. Thé de sauge  
1/2 c.a. Thé estragon  
1/2 c.a. Thé sarriette  
1/2 c.a. Thé clou de girofle moulu  
1/2 c .a thé mélange tout épices  
sel, poivre

## *Préparation*

Émincé les oignons et les faire suer, ajouter la viande hachée, les patates coupées en cube, l'eau et le consommé de boeuf, et enfin les épices. Chauffer jusqu'à ébullition en brassant. Couvrir et faire mijoter pendant 1 h en brassant de temps en temps. Laisser refroidir le mélange de viande avant de faire les tourtières, Donne 5 à 6 tourtières.

# *Pain de viande à l'original*

## *Ingrédients*

### Pain de viande :

4 lb de steak haché d'original  
2 oeufs battus avec 2 c. à table de bouillon concentré liquide aux légumes  
1/2 boîte de sauce à hot-chicken  
1 c. à thé de poudre d'ail  
7 biscuits soda salés écrasés finement  
1/2 lb de champignons frais hachés très fins  
1 gros oignon haché très fin  
Poivre au goût

### Sauce :

3 1/2 boîtes de sauce à hot-chicken  
1/2 boîte d'eau

## *Préparation*

Préchauffer le four à 400 °F. Bien mélanger tous les ingrédients du pain de viande. Former un pain dans une rôtissoire ovale de 12 po. Verser les ingrédients de la sauce sur le dessus du pain de viande. Enfourner. Cuire à couvert pendant 45 min, baisser l'intensité du four à 300 °F et poursuivre la cuisson pendant encore 3h.

# *Langue d'original*

## *Ingrédients*

1 langue d'original  
3 carottes  
2 oignons  
2 feuilles de laurier  
2 c. à soupe de graines de moutarde  
2 c. à soupe de graines de coriandre  
Poivre en grains  
3 échalotes françaises  
1 t de vin blanc  
1/4 t. de vinaigre de vin blanc  
2 t. de bouillon de boeuf  
10 petits cornichons  
Poivre moulu

## *Préparation*

### *Langue*

Mettre la langue dans un contenant assez grand pour qu'elle soit recouverte d'eau. Ajouter les graines de moutarde et de coriandre. Dans le lavabo, laisser couler un petit filet d'eau froide pendant 2 heures. Dans une grande casserole, mettre la langue et remplir d'eau froide. Porter à ébullition et laisser cuire pendant 5 minutes. Rafraîchir et égoutter. Éplucher les carottes et les oignons. Mettre dans une grosse marmite avec les feuilles de laurier et le poivre en grains. Remplir d'eau froide et saler comme de l'eau de mer. Déposer la langue et cuire pendant 2 heures 30 minutes à feu doux. Égoutter la langue, enlever la peau et tailler en tranches régulières.

### *Sauce*

Éplucher les échalotes et les émincer dans un petit chaudron. Réduire le vin des 2/3 avec le vinaigre, les échalotes et du poivre moulu. Ajouter le bouillon de boeuf, laisser frémir pendant 10 minutes. Pour terminer la sauce, ajouter les cornichons finement coupés. Disposer la langue et napper de sauce.

# *Wellington de chevreuil*

## *Ingrédients*

### Viande :

- 1 1/2 lb de fesse de chevreuil ou d'original
- 1 lb de pâte feuilletée au beurre
- ½ lb de pâté de foie à l'ail

### Farce de champignons

- 8 gros champignons
- 1/4 tasse d'oignon rouge, haché fin
- 2 c. à table de beurre

### Dorure :

- 1 jaune d'oeuf battu avec 1 c. à table d'eau

### Sauce :

- 4 c. à table de vin rouge semi-fruité
- 6 c. à table d'oignon rouge, haché fin
- 1 1/2 tasse de sauce aux champignons pour boeuf, préparée
- 4 c. à table de crème 15%
- 1 c. à thé de moutarde de Dijon

## *Préparation*

Préparer la farce aux champignons : hacher l'oignon et les champignons et faire revenir dans le beurre jusqu'à évaporation complète de l'eau. Réserver. Diviser la viande de chevreuil ou d'original en 4 pièces. Poêler et saisir sur les deux surfaces en gardant la cuisson saignante. Réserver à température pièce pour laisser refroidir un peu. Diviser chaque morceau de pâte en deux pour avoir 4 carrés égaux, garder les retailles pour la décoration. Déposer un peu de farce aux champignons au milieu de la pâte. Ajouter une tranche de pâté de foie et la pièce de chevreuil ou d'original par-dessus. Replier les pointes de pâte vers le centre, bien sceller. Retourner et déposer sur une petite plaque à biscuits, beurrée. Faire une décoration avec les restants de bouts de pâte et coller sur le dessus. Mettre au réfrigérateur, environ une heure. Préchauffer le four à 400°F. À l'aide d'un pinceau, appliquer la dorure sur la pâte à l'exception des bouts de pâte en garniture. Enfournier la plaque avec les Wellington et cuire jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée, environ 25 minutes; la cuisson intérieure sera médium. Retirer du four, couvrir d'un papier d'aluminium et laisser reposer les Wellington 10 minutes. Préparer la sauce : faire revenir l'oignon dans le beurre. Déglacer avec le vin et laisser réduire de moitié. Mouiller avec la sauce (1 1/2 tasse), ajouter la crème et la moutarde, réchauffée. Servir les Wellington avec la sauce.



# *Rôti d'original à la moutarde*

## *Ingrédients*

### *Marinade :*

- 1 tasse de vin rouge
- 1 tasse de jus d'orange
- 1 oignon haché fin
- 1 carotte râpée
- 1 gousse d'ail
- 1 bout de 1/2 pouce de gingembre frais coupé en petits morceaux
- 1 c. à thé de romarin séché écrasé

### *Rôti :*

- 1 rôti d'original d'environ 2 lb
- 7-8 tranches de bacon
- Moutarde de Dijon
- Poivre concassé
- 1 enveloppe de sauce demi-glace Knorr

## *Préparation*

Préparer la marinade et y mettre la viande. Laisser mariner au moins 4 heures et idéalement, 10-12 heures. Sortir la viande de la marinade et l'assécher avec du papier absorbant. Réserver la marinade. Bien poivrer la viande. L'enduire de moutarde de Dijon. Enrouler avec le bacon et ficeler pour que tout se tienne bien ensemble. Allumer le BBQ et le monter à la température maximale. Dès que la température est atteinte, fermer un brûleur et mettre le rôti du côté éteint. Fermer le couvercle du BBQ et tourner la viande de 1/4 de tour toutes les 10 minutes. Cuire jusqu'à la cuisson désirée (la cuisson recommandée est de saignant à médium sinon la viande sera dure). Retirer du BBQ et mettre dans une assiette en recouvrant avec du papier aluminium pour 10-15 minutes, le temps de préparer la sauce. Mesurer la marinade, la passer au tamis et en garder 150 ml. Ajouter la même quantité d'eau. Ajouter une enveloppe de sauce demi-glace Knorr et porter à ébullition lentement, en brassant au fouet. Si cela devient trop épais, ajouter un peu de vin tout en brassant. Dès que la consistance est parfaite, vérifier l'assaisonnement et mettre dans une saucière. Servir le rôti en tranches de 1 cm d'épaisseur avec des légumes, du riz ou autres. Napper de sauce. Servir avec un bon vin rouge.

# *Saucisses au chevreuil*

## *Ingrédients*

1/2 lb de chevreuil haché  
1/4 de lb de porc haché  
5 gros champignons de Paris hachés très finement au robot  
2 c. à table de sauce tomate  
1 1/2 c. à table de farine  
1/8 de c. à thé de thym moulu  
1/8 de c. à thé de romarin moulu  
1/8 de c. à thé de cumin  
1/4 de c. à thé de moutarde sèche  
1/4 de c. à thé de poudre d'ail  
1/4 de c. à thé de poudre d'oignon  
1/4 de c. à thé de sel  
1/8 de c. à thé de poivre  
1 oeuf  
2 c. à table d'eau  
1 c. à table d'huile  
1/4 de tasse de chapelure de pain ou à l'italienne  
2 oz de fromage gouda ou suisse

## *Sauce trempette*

1/3 de tasse de sauce tomate  
1/2 c. à thé de sauce soya  
1 c. à table de sauce chili  
1/8 de c. à thé de sarriette séchée  
1/2 de c. à thé d'épices italiennes

## *Préparation*

Mélanger la farine avec le thym, le romarin, le cumin, la moutarde sèche, la poudre d'ail, la poudre d'oignon, le sel et le poivre. Bien mélanger la viande de chevreuil ou d'original, la viande de porc, les champignons, la sauce tomate et la farine assaisonnée. Réserver. Couper le fromage en 13 bâtonnets d'environ 1/4 de pouce par 1 1/2 pouce. Réserver. Battre l'oeuf avec l'eau et l'huile. Réserver.

Façonner 13 petites saucisses d'environ 2 pouces avec 1 1/2 c. à table de viande chacune et en insérant un bâtonnet de fromage dans chacune. Porter attention pour bien enrober le fromage avec la viande. Passer les saucisses dans l'oeuf battu et rouler dans la chapelure. Placer les saucisses sur une grille huilée. Déposer la grille sur une plaque à biscuits. Préchauffer le four à 350 °F sur cuisson à convection. Cuire pendant 18 à 20 minutes. Préparer la sauce trempette en mélangeant tous les ingrédients. Garder à la température ambiante. À la sortie du four, dresser les saucisses sur un plat de service et servir avec la sauce.

# Cretons d'orignal

## *Ingrédients*

Une tête d'orignal

1/2 tasse de sel

1 gallon d'eau

## *Préparation*

Nettoyer la tête en enlevant les yeux, les oreilles, le cerveau, et toute la peau. Enlever le plus de gras possible. Couper la tête en morceau et laisser tremper dans la saumure fait avec 1/2 tasse de sel et le gallon d'eau, pour au moins 6 heures (ceci retire le sang des pièces). Drainer les pièces de la tête et rincer abondamment sous de l'eau propre. Placer dans un pot large, ajouter les pièces de viande, couvrir avec de l'eau chaude, amener à ébullition, puis par la suite réduire la chaleur et laisser mijoter jusqu'à ce que la viande puisse être retirée des os. Enlever la viande des os et haché fin. Peser la viande sur une balance de cuisine. Passer dans une passoire le jus de cuisson, puis bouillir pour réduire jusqu'à 4 tasses de jus pour chaque 3 livres de viande haché. Ajouter la viande au jus réduit avec les épices suivantes pour chaque 3 livres de viande : 1 c à table de sel; 1 c à thé de poivre; 1 c à table de flocons d'oignons; 1 c à table de flocons sec de poivrons rouge et vert; 1 c à thé de quatre épices moulu; 1/2 c à thé de clou de girofles moulu. Chauffer le mélange, puis laisser mijoter 15 minutes. Verser dans un contenant de pain de viande ou un bol, couvrir et refroidir jusqu'à fermeté.

Note : si on veut une gelée plus ferme, rajouter 1 c à table de gélatine (ramollie dans 1/4 tasse d'eau froide) pour chaque 2 tasses de liquide.

# Chevreuril en cube

## *Ingrédients*

2 livres de chevreuril en cubes  
4 pommes de terre  
2 pommes  
4 branches de céleri  
1 oignon  
1 crème de céleri  
1 enveloppe de soupe a l'oignon  
Thym et basilic au goût

## *Préparation*

Mettre les légumes et les pommes dans le fond de la mijoteuse. Braiser les cubes de chevreurils mettre dans la mijoteuse Ajouter la soupe a l'oignon et la crème de céleri avec une canne d'eau. Assaisonner. Cuire 6 heures à bas.

# Civet d'original

## *Ingrédients*

3 lb. d'original en cubes d'un pouce  
Sel et poivre  
½ c. à thé de thym  
1 petite feuille de laurier, émiettée  
1 oignon émincé  
4 c. à tab. d'huile  
2 c. à tab. de cognac  
½ livre de lard de poitrine, coupé en dés  
1 c. à tab. de beurre  
2 oignons moyens, coupés en quatre  
3 c. à tab. de farine  
2 ou 3 tasses de vin rouge sec  
Bouquet garni : carottes, échalotes, persil  
1 gousse d'ail  
4 à 5 baie de genièvre  
24 petits oignons glacés  
24 petits champignons  
½ tasse de crème à 35%  
1 jaune d'oeuf légèrement battu  
Persil haché

## *Préparation*

Placer les morceaux d'original dans un plat creux. Les saler, les poivrer, les saupoudrer de thym et de laurier. Les parsemer d'oignons émincés. Les arroser d'huile et de cognac. Laisser reposer ainsi pendant 4 heures, retournant les morceaux toutes les heures. Ébouillanter le lard de poitrine, l'égoutter et le faire revenir dans le beurre. Le mettre de côté. Ajouter les oignons coupés en quatre et les faire revenir. Ajouter la farine, la laisser rissoler un peu. Ajouter les morceaux d'original et les faire revenir en tous sens dans ce roux. Mouiller avec assez de vin rouge pour couvrir la viande. Ajouter la petite marinade du début, le bouquet garni, l'ail et les baies de genièvre. Couvrir et cuire à feu doux pendant environ 1 heure ½. Retirer la viande, couler la sauce et remettre encore au feu pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la viande soit presque tendre. Goûter et rectifier l'assaisonnement. Ajouter les oignons glacés et les champignons et cuire encore pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit très tendre. Retirer la viande, la déposer dans un plat chaud. Mêler la crème et le jaune d'oeuf et les ajouter à la sauce. Faire chauffer pendant quelques minutes sans laisser bouillir. Verser sur la viande. Saupoudrer de persil.