

Table des matières

GIBIER À PLUMES

12 La bécasse

- Bécasses rôties, 13
- Rôtis de bécasse, 14
- Soupe de bécasses, 15

16 La caille

- Cailles boulangères, 16
- Cailles sous la braise, 17
- Cailles à la broche, 18
- Cailles rôties et mesclun en vinaigrette de truffe, 19

20 Le canard

- Canard aux cerises, 21
- Canette colvert rôtie au cidre, 22
- Colvert comme en baie de Somme, 23

24 Le faisan

- Faisans en papillote au jus de réglisse, 24
- Terrine de faisan aux noix, 26
- Pâté de faisan en croûte, 28

30 L'oie

- Oie en compote, 31
- Oie à la flamande, 32
- Oie rôtie aux poires et à la vanille, 33

34 La perdrix

- Perdrix en feuilles de vigne, 35
- Terrine de Nérac, 36
- Perdrix et carpaccio de cèpes à l'huile de noix, 37

38 Le pigeon

- Pigeons au vinaigre de Banyuls, zestes d'agrumes, miel et figues, 38
- Pot-au-feu de pigeon à l'anis étoilé, légumes croquants et toasts à la moelle, 40
- Salmis de palombes, 42

44 Et encore...

- Grives au genièvre, 44
- Grives à la façon de Provence, 45
- Merles à la façon corse, 47

GIBIER À POILS

48 Le chevreuil

- Selle de chevreuil aux champignons, 49
- Cuissot de chevreuil en croûte, 50
- Cuissot de chevreuil à la compote aigre-douce de figues, 51

52 Le lapin de garenne

- Civet de garenne, 54

- Garenne en paupiettes au foie gras et pruneaux, 54
- Garenne en papillote aux herbes, 56
- Garenne en pot-au-feu, 57
- Garenne aux abricots, 58
- Terrine de garenne aux noisettes et aux noix, 60

62 Le lièvre

- « Farce » de lièvre à l'orléanaise, 64
- Lièvre à la niçoise, 65
- Gelée de lièvre, 66

68 Le sanglier

- Fricassée de marcassin « à la bretonne », 70
- Cuissot de marcassin aux épices, 71
- Carré de jeune sanglier au foin, 72
- Terrine de sanglier sans fioritures, 74
- Terrine de sanglier aux fruits secs, 76
- Cuissot de sanglier rôti tout simple, 78
- Carré de sanglier rôti aux abricots secs, 80
- Daube de sanglier aux cèpes et châtaignes, 82
- Carbonade de sanglier, 84

86 Quelques sauces

88 Juste pour dire...

