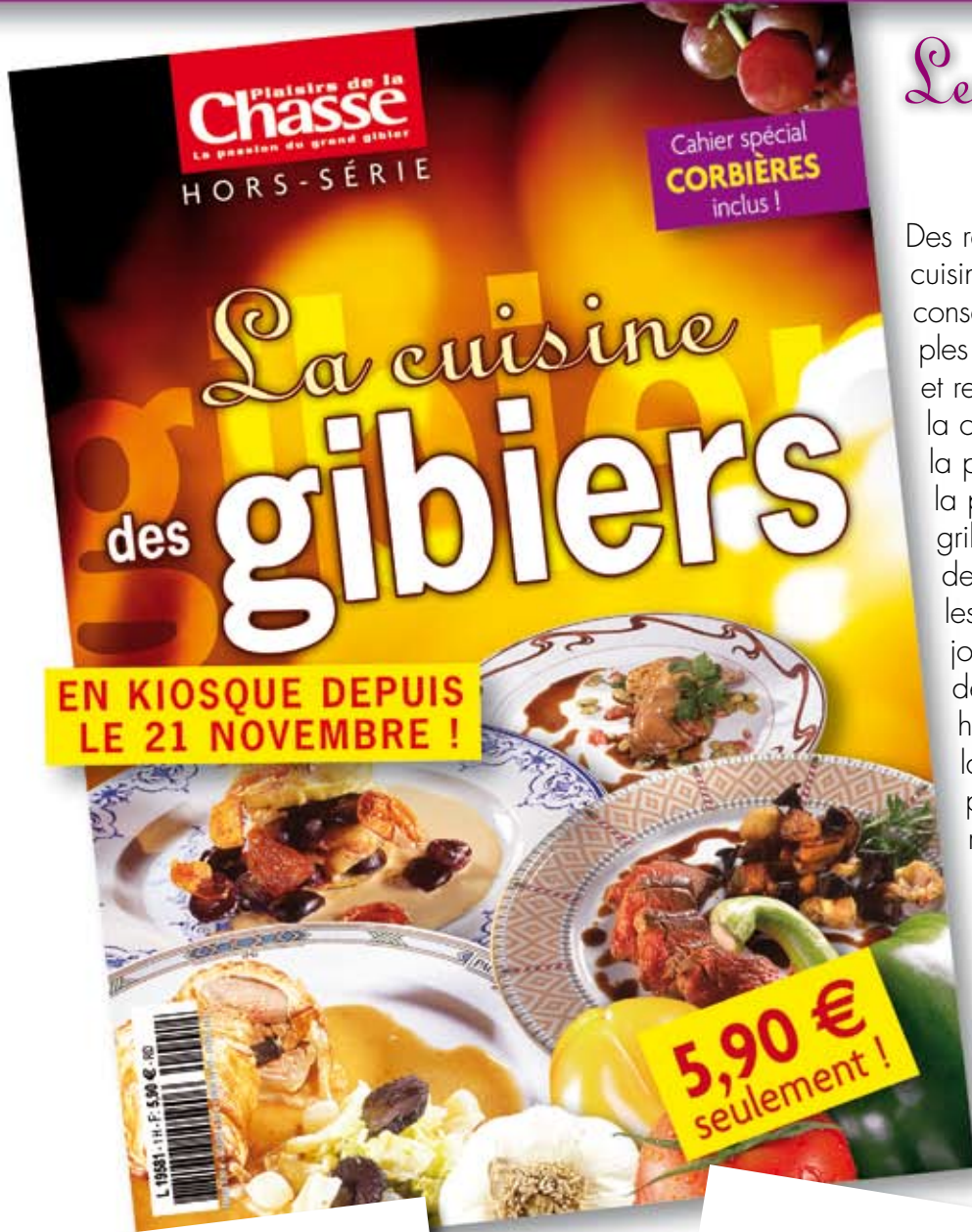


TOUTES LES ASTUCES POUR UNE CUISINE FACILE ET CRÉATIVE !
Étonnez-les, étonnez-vous, cuisinez autrement !

Les délices de la cuisine
des gibiers

Des recettes totalement inédites, inspirées des cuisines du monde, des tours de main, des conseils pratiques, des petits plats tout simples : **La cuisine des gibiers** réinvente et revisite la gastronomie des produits de la chasse. Cette viande au goût sauvage, la plus saine selon les nutritionnistes, la plus vraie selon les diététiciens, peut être grillée, mitonnée, fumée, braisée, mijotée de mille et une manières, selon les fruits et les légumes de saison, les inspirations du jour et les exigences du moment (repas de fête ou menu rapide). Ce numéro hors-série de la revue Plaisirs de la Chasse s'impose comme le guide pratique et très contemporain qui renouvelle totalement le genre de ce qui a été publié jusqu'à présent en matière de préparation culinaire de la venaison. Des conseils d'accompagnement plats et vins (à prix modestes) ainsi que des suggestions d'art de la table "style chasse" complètent ces pages qui fourmillent d'idées délicieusement neuves.



Le chevreuil au porto
cuit "mixte"



Cuisine : 2 heures
Pour 4 personnes

Pelée, coupée en gros dés de 80 g de cubes et les légumes, faire sauter avec un peu d'huile le gibier de chevreuil coupé en morceaux...
Après cuisson, verser les saucisses glacées...
Après cuisson, verser les saucisses glacées...
Après cuisson, verser les saucisses glacées...

Harmonie des goûts
A l'assaison de viande, ajoutez une cuillère à soupe de porto...
A l'assaison de viande, ajoutez une cuillère à soupe de porto...

Millefeuille de cerf
aux châtaignes



Cuisine : 15 minutes
Pour 4 personnes

Foie de chevreuil



Cuisine : 15 minutes
Pour 4 personnes

Con en feuilleté
ruffes



Cuisine : 20 minutes
Pour 4 personnes