

*Pour moi, c'est toujours un plaisir d'aller chez papi et mamie.
La première chose que je dis, c'est : « Papi, tu me fais à manger ? » J'aime tous ses plats.
Quand je suis à l'école, j'ai hâte d'être en vacances pour aller chez lui.
Avec en plus la palombière, l'hôtel-restaurant et toutes les personnes que j'aime,
c'est un des meilleurs moments de ma vie de venir chez eux.*

— Énola Carrère, 12 ans

MICHEL CARRÈRE
PHOTOGRAPHIES PATRICK BLAN

La cuisine des chasseurs

© Éditions Sud Ouest, 2016.
Création graphique : Thierry Renard.
La photogravure est de Labogravure Image à Bordeaux.
Ce livre a été imprimé par Loire Offset Titoulet à Saint-Étienne.
N° ISBN : 978-2-81770-484-5
N° éditeur : 01.03.09.16

ÉDITIONS SUD OUEST



*Gibier
à plumes*

Brochettes d'alouettes au jambon flambées au capucin

Préparation & cuisson : 1 h,
hors plumage et vidage
Difficulté *

4 à 6 alouettes par personne

goula (gorge) de cochon séché
jambon gras de Bayonne
muscade
sel, poivre

POUR PRÉPARER LES OISEAUX, les tuer et les plumer dès leur capture pour plus de facilité. Les vider, les assaisonner intérieur et extérieur.

Tailler de fines lames de goula séché, entourer avec chaque alouette et faire tenir à l'aide d'un ou deux cure-dents en bois. Faire de beaux lardons de jambon gras.

Sur une brochette, alterner lardons de jambon et alouettes.

Avec du gras du jambon, faire des lanières longues et fines.

Pour la cuisson et le flambage, mettre le capucin dans les braises (voir page60). Disposer les brochettes sur le grill et faire cuire à belle chaleur sans que les flammes prennent. Retourner les brochettes et, après cuisson, les poser sur un plat. À ce moment, sortir le capucin du feu, et mettre le lard en lanières dans le réceptacle brûlant. Arroser les alouettes avec ce lard brûlant.

👉 *Avec une belle serviette autour du cou, mangez-les avec les doigts, et frottez le jus au fond du plat avec une bouchée de pain! Quel régal!*

Recette du souvenir

Poêlée minute de petits passereaux d'automne

À une époque maintenant révolue, il était possible de se régaler avec ces petits passereaux que l'on nommait becs fins ou bien pinsons des Ardennes. Les chasseurs landais arrivaient à les faire descendre dans des pièges appelés matoles. Cette chasse sélective et pleine de finesse et de poésie était bercée par les couleurs de l'automne.

Tuer et plumer les petits passereaux dès leur capture, les vider à l'aide d'un petit couteau économe. Prendre soin de couper le bec juste au-dessus des yeux. ➤ Éplucher un magret frais de canard* de sa graisse. Couper celle-ci en petits cubes et la faire fondre doucement. Tailler une belle tranche grasse de jambon de ces cochons de provision d'autrefois. Confectionner des lardons. ➤ Dans une poêle à fond épais, verser la graisse de magret fondue, chauffer, puis faire dorer les lardons. Les égoutter. À ce moment-là, jeter dans la graisse bouillante les petits passereaux. ➤ Les assaisonner avec sel, piment et une pincée de sucre, rajouter les lardons et laisser mijoter au coin du feu 2 à 3 min. Une pincée de muscade finira de parfumer ces bouchées de merveilles.

** La graisse de magret séché, fondue doucement, était encore plus goûteuse.*



Bécasse rôtie à la ficelle sur ses toasts de foie gras

Le principe de cette cuisson s'apparente à celle de la broche, sauf que la broche est ici une ficelle.
En cours de cuisson, l'oiseau doit se vider sur des toasts de foie gras tenus dans la lèchefrite.

Préparation & cuisson : 3 h
Difficulté **

1 bécasse par personne

- foie gras de conserve
(1 tranche par toast)
- barde de lard de ventrèche
- pain de campagne
- 1 gousse d'ail
- armagnac
- beurre
- muscade
- sel, poivre

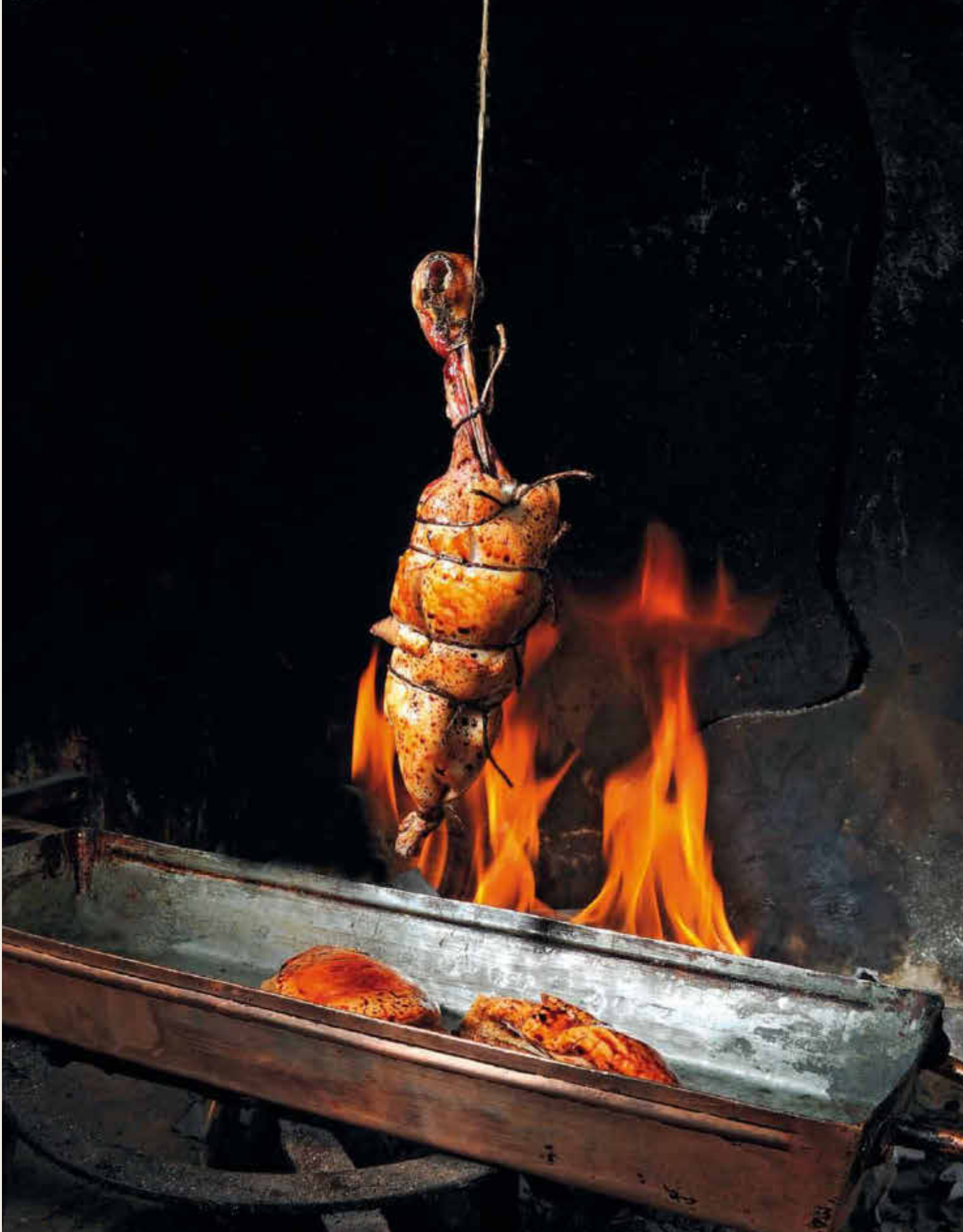
PLUMER LES BÉCASSES. En enlever la partie basse du bec, tirer pour faire venir le jabot. Avec une aiguille à brider, enlever le gésier de chaque oiseau (posé à plat sur le dos de la planche) : piquer l'aiguille côté droit du ventre juste sous les côtes, on doit trouver une boule dure, qui est le gésier ; l'enlever et le jeter. Barder les bécasses après les avoir assaisonnées avec sel, poivre et muscade. Bien les ficeler.

Tailler, griller au beurre quelques belles tranches de pain de campagne, les frotter légèrement avec la gousse d'ail. Poser dessus 1 bonne tranche de foie gras. Les poser dans le fond de la lèchefrite.

La cuisson consiste à attacher les bécasses avec une ficelle au cou au-dessus de la lèchefrite devant un feu de cheminée bien fourni. Les oiseaux doivent tourner lentement. En cuisant, les sucs et les entrailles des bécasses tombent sur les croûtons.

Quand les bécasses sont cuites, les poser sur les toasts dans la lèchefrite, flamber le tout à l'armagnac. Elles doivent en principe se manger rosées.

 *Cuisson très difficile ! Surtout pour celui qui fait tourner la ficelle. Il faut l'arroser souvent... Autrefois, la bécasse se mangeait bien faisandée (à la goutte). Elle était pendue dans une pièce en terre battue (souillarde), une assiette posée au-dessous. Après plusieurs jours, une goutte tombait, c'était le moment de la manger. Des pommes fruits confites accompagnent très bien ce plat.*



*Gibier.
à poils*

Civet de cerf mariné

Ce plat n'est ni un salmis ni un civet ! C'est une sauce bien de chez nous où tous les parfums se marient à merveille, et où les morceaux de viande, fondants à souhait, doivent rester entiers.

Préparation & cuisson : environ 7 h
Marinade : 48 h
Attente : 48 h
Difficulté **

Pour 10 personnes

3,5 à 4 kg de cerf (collier, épaule, poitrine)
500 g de jambon de Bayonne
500 g de ventrèche séchée et salée
1 couenne sèche + 1 fraîche
1 pied de veau
1 camageot de jambon
vin rouge (assez pour couvrir la viande)
3 carottes
2 gros oignons
2 branches de céleri
6 gousses d'ail écrasées
3 échalotes
thym, laurier
queue de persil
genièvre, poivre en grains
graisse de canard
armagnac blanc
sel, poivre en grains

QUATRE JOURS AVANT Tailler la viande en cubes de 80 à 100 g avec os. Tailler les carottes, 1 oignon et le céleri en tranches grossières et les mélanger à la viande coupée, ainsi que 5 gousses d'ail écrasées légèrement, 2 feuilles de laurier, quelques brins de thym, du genièvre et quelques grains de poivre. Couvrir de vin rouge. Laisser au frais 2 jours (marinade) en remuant de temps à autre.

DEUX JOURS AVANT Confectionner le hachis: couvrir d'eau fraîche le jambon, la ventrèche, le second oignon, les échalotes et la dernière gousse d'ail. Porter à ébullition (blanchir). Faire passer le tout à la grille moyenne d'une machine à hacher.

Égoutter la viande. Mettre le vin à bouillir et le faire brûler. Dans une cocotte en fonte, faire rissoler le hachis.

Dans une poêle à fond épais, faire colorer les morceaux de viande, les égoutter et les mettre sur le hachis qui rissole. Laisser mijoter en remuant pour que la viande s'imprègne bien du goût du hachis. Verser le vin cuit sur la viande et le hachis, de manière à bien les recouvrir. Assaisonner. Ajouter un bouquet garni, la couenne sèche de jambon, le pied de veau et le camageot de jambon. Couvrir le tout avec de la couenne fraîche, appuyer dessus pour que celle-ci se couvre de vin, puis mettre à cuire au four à 130 °C (th. 4-5) pendant 2 h.

Sortir du four. Laisser refroidir.

UN JOUR AVANT Remettre à cuire 2 nouvelles heures au four sans remuer.

LE JOUR MÊME Remettre à cuire 2 nouvelles heures au four sans remuer.

Au moment de servir, couper la couenne, le pied de veau et le camageot en morceaux, puis mélanger délicatement. Rectifier l'assaisonnement. Ajouter 1 ou 2 gouttes d'armagnac blanc.

 *Ne remuez jamais la sauce quand celle-ci est en cuisson !
Si le vin ne recouvre pas la viande, ajoutez-en un peu.
Cette recette est également délicieuse avec de la viande de chevreuil ou de sanglier.*



Rôti de cerf ou de biche

On peut faire rôtir le dos de l'animal sous forme de carré ou bien des morceaux pris dans la cuisse, comme noix, sous-noix, noix pâtissière.

Préparation & cuisson : 1 h 30
Repos : 1 nuit
Difficulté *

Pour 4 personnes

- 800 g de cerf ou de biche
- 1 barde de lard
- 4 gousses d'ail
- 2 brins de thym
- 1 feuille de laurier
- 1 verre de floc de Gascogne rouge
- 2 verres de bouillon clair
- graisse de canard
- 1 noix de beurre
- sel, poivre concassé

LA VEILLE, DÉNERVER LE RÔTI. Le mettre sur un plat et assaisonner de sel, de poivre concassé, de thym émietté et de laurier taillé fin. Couper les gousses d'ail en quatre et, après avoir troué le rôti avec un couteau pointu, les enfoncer une à une sur toute la surface du rôti. Entourer ce dernier avec des tranches fines de barde de lard, puis le ficeler. Couvrir avec une feuille de papier film et mettre au repos dans une pièce fraîche, mais pas au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 220 °C. Bien graisser le rôti mariné après en avoir retiré le film. Le faire grésiller sur la plaque de la cuisinière, puis l'enfourner. Arroser très souvent avec la graisse de cuisson.

Après la cuisson, retirer le rôti de la plaque et le garder sur une grille à égoutter. Dégraisser la plaque, et la déglacer avec le floc rouge. Laisser réduire et ajouter le bouillon clair. À consistance légèrement sirupeuse, adoucir le jus avec la noix de beurre. Assaisonner.

Servir le rôti tranché et, à part, le jus.

 *Pour un excellent accompagnement, vous pouvez servir des pommes fruits rôties.*
La cuisson du rôti de cerf ou de biche est la même que celle du bœuf : bleu, saignant, à point ou bien cuit. Un rôti de 800 g est bleu après 15 min de cuisson environ.



A close-up photograph of a forest floor. The ground is covered with a thick layer of bright green moss. Scattered across the moss are numerous fallen oak leaves in various shades of brown, tan, and reddish-brown. Some thin, dry twigs and small branches are also visible, lying on the moss and leaves. The lighting is soft, highlighting the textures of the moss and the veins on the leaves.

*Condiments,
fonds,
marinades
et sauces*



Chutney de pommes vertes

Préparation & cuisson : 1 h 30
Difficulté *

pour 4 bocaux

- 1 kg de pommes vertes grany
- 350 g d'oignons hachés
- 200 g de raisins secs de Smyrne
- 200 g de sucre cassonade
- 30 cl de vinaigre de cidre
- 4 g de quatre-épices
- 4 g de gingembre frais taillé
- 4 g de piment d'Espelette
- 4 g de sel fin

SUR UN FEU, faire dissoudre le sucre roux avec le vinaigre de cidre. Couper les pommes en petite mirepoix (cubes). Les mettre à cuire dans le sucre vinaigré à petit feu avec les oignons, les raisins, le quatre-épices, le gingembre, le piment d'Espelette et le sel pendant 1 h en remuant très souvent.

Mettre en pots de confiture et laisser mûrir 3 semaines.

 Cette garniture condimentée, excellente en accompagnement froid des pâtés, terrines et autres ballottines, se conserve très bien dans des bocaux à confiture. Il suffit de la recouvrir d'un papier sulfurisé et de bien fermer le pot.

Fond de gibier

- Pour environ 4 litres
- quelques couennes de jambon
 - quelques os de gibier (2 à 3 kg) et de veau
 - 100 g d'oignons
 - 100 g de carottes
 - 50 g de céleri
 - 2 gousses d'ail
 - thym
 - laurier
 - persil
 - genièvre
 - piment d'Espelette entier
 - 1 l de vin blanc
 - 4 l de bouillon clair

FAIRE COLORER LES OS DANS UN FOUR BIEN CHAUD avec oignons, carottes, céleri émincés, ail écrasé ainsi que les couennes. Après coloration, déglacer la plaque avec le vin blanc. Faire réduire à sec et ajouter le bouillon clair, le bouquet garni, le piment d'Espelette entier. Mettre le tout dans une casserole. Laisser frémir 2 à 3 h en écumant souvent. Filtrer et réserver au réfrigérateur. Après 48 h, le congeler par petites quantités.

GIBIER À PLUMES

ALOUETTE

Brochettes d’alouettes au jambon flambées au capucin 8
Recette du souvenir : poêlée minute de petits passereaux d’automne 8

BÉCASSE

Bécasse rôtie à la ficelle sur ses toasts de foie gras 10
Civet de bécasses au saint-émilion 13
Pâté fin de bécasses des bois 14

CAILLE

Cailles cuites sous la cendre 17
Cailles grillées, gâteau de pomme de terre aux champignons 18
Cailles risso­lées au floc de Gascogne, artichaut et purée de marrons 20
Cailles rôties à la feuille de vigne, raisins blancs 22
Cailles rôties aux cerises 24
Cailles rôties en pigeon, petits pois en fricassée 27
Salade de filets de cailles marinés, pommes fruits, noix et salade roquette 29

CANARD

Canard sauvage en deux cuissons au citron vert 30
Civet de canard sauvage au poivre vert 33
Salade de filet de canard sauvage confit, pignons de pin grillés, vinaigrette au miel de bourdaine 34

FAISAN

Ballottine de faisans au foie gras 37
Faisan à la bohémienne 39
Faisan rôti à la choucroute 40
Filet de poule faisane poché, velouté de châtaignes, crème tapée à la muscade 42
Fricassée de jeune faisan aux champignons 44
Galantine de faisans aux pistaches 47
Salmis de faisans au vin rouge ou blanc 48

GRIVE

Poêlée de grives aux raisins 51
Poêlée de grives farcies flambées à l’armagnac 53
Poêlée « grésillante » de grives bardées, petits oignons, lardons, girolles et pommes de terre 54

PALOMBE

Jeune palombe de passage à la casserole sur sa rôtie à l’armagnac 57
Palombes confites à la graisse de canard 58
Palombes grillées et flambées au capucin 60
Le capucin, un ustensile présent dans les cuisines depuis le Moyen Âge 60
Salmis de palombes de mamy Denise 63

PERDREAU

Perdreau en cocotte aux pommes reinettes 64
Perdreau gris rôti sur sa compotée de chou vert au lard fumé 66
Salade de filets de perdreaux gris, foie gras poêlé, rémoulade de céleri 68
Le grand mythe landais 68

GIBIER À POILS

BICHE ET CERF

Civet de cerf mariné 72
Pavé de biche, foie de canard grillé, sauce périgourdine 74
Rôti de cerf ou de biche 76

CHEVREUIL

Carré de chevreuil au four, sauce aux raisins 79
Gigue de chevreuil lardée au lard de jambon, mijotée en cocotte 81
Selle de chevreuil farcie, sauce aux cerises 82

LAPIN

Lapin de garenne à la broche, sur sa rôtie armagnacaise 85
Fricassée de lapin aux pruneaux 86
Gibelotte de lapin de garenne 88
Lapin farci et rôti en cocotte 90
Terrine de pâté de lapin de garenne 92

LIÈVRE

Civet de lièvre lié au sang 94
Lièvre à la royale à ma façon 96
Râble de lièvre rôti, mariné 99
Salade de cuisses de lièvre farcies, abricots confits, dattes confites, vinaigrette aux baies roses 101
Terrine fraîche de lièvre 102

SANGLIER

Côtelettes de sanglier grillées 105
Hure de tête de sanglier, sauce tartare 107
Jambon de sanglier des chasseurs de Pouydesseaux 108
Pâté de sanglier 110
Sanglier entier mariné et cuit à la broche 112
Saucisse de sanglier des chasseurs de Saint-Justin 115

CONDIMENTS, FONDS, MARINADES & SAUCES

Chutney de pommes vertes 119
Fond de gibier 119
Marinade crue 120
Quelques mots sur les marinades 120
Marinade cuite 122
Marinade instantanée 122
Sauce poivrade 123

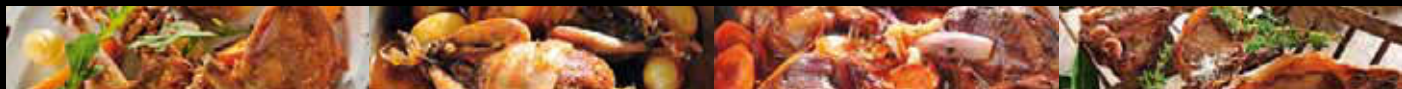
La cuisine des chasseurs

MICHEL CARRÈRE, dès son service à l'*Hôtel de France* (Saint-Justin) terminé en automne, retrouve sa palombière. Enfant des Landes, il a connu le temps où alouettes, bécasses et ortolans n'étaient pas des espèces protégées.

Aujourd'hui, il cuisine toujours avec autant de plaisir et de maestria tous les gibiers : caille, canard, faisan, palombe, lièvre, chevreuil, sanglier...

Il nous transmet ici un patrimoine culinaire riche et peu ordinaire où gibiers à poils et à plumes sont accommodés au fil de 50 recettes : pâtés, salades, salmis et civets, grillades et rôtissages varient les plaisirs.

Les photographies sont signées PATRICK BLAN, photographe culinaire ami et complice de l'auteur.



978-2-81770-484-5 20€



www.editions-sudouest.com

ÉDITIONS SUD OUEST