

# RECETTES



## Casserole de bison

2 gros oignons, émincés  
4 c.à soupe (60 ml) d'huile d'olive  
2 lbs (900 g) de bison coupé en lanières ou en cubes  
4 c.à soupe (32 g) de farine  
1 1/2 c.à soupe (18 g) de cassonade  
1 tasse (250 ml) de bouillon de boeuf  
2 tasses (500 ml) de bière blonde  
1 brin de thym frais  
1 brin de romarin frais  
1 feuille de laurier  
Sel et poivre, au goût

Préchauffer le four à 325°F.

Dans un poêlon, brunir les oignons dans l'huile. Déposer les oignons cuits dans une casserole avec couvercle allant au four. Réserver.

Enfariner le bison puis le dorer dans le même poêlon que les oignons. Ajouter de l'huile si désiré.

Retirer la viande une fois cuite et l'ajouter aux oignons, dans la casserole. Réserver.

Dans le poêlon, ajouter la cassonade en remuant puis le bouillon de boeuf et la bière de façon à bien déglacer les sucs de cuisson. Porter à ébullition.

Verser le liquide sur la viande et les oignons.

Ajouter les épices, couvrir et cuire au four à 325°F pendant environ 2h15.

Tiré du site internet : [www.recettes.qc.ca](http://www.recettes.qc.ca)





## Gibier déguisé à la bière

2 lbs de cubes (orignal ou chevreuil)  
1 c.à soupe d'épices à steak  
Sel et poivre au goût  
3c.à soupe de concentré de bouillon de boeuf liquide  
1 bière au choix  
1 gros oignon  
1 à 2 c.à soupe d'huile végétale  
3-4 pommes de terre moyennes en quartiers  
Carottes en gros morceaux au goût  
Chou et navet en gros morceaux au goût  
Eau pour compléter le bouillon à la cuisson

Préchauffer le four à 350 F.

Hacher l'oignon et le faire revenir dans une casserole allant au four avec l'huile végétale.

Ajouter les cubes de gibier avec l'oignon dans la casserole et faire colorer la viande de tous les côtés.

Ajouter le concentré de bouillon de bœuf et les épices à steak. Saler et poivrer au goût. Bien remuer pour envelopper les cubes avec les assaisonnements.

Ajouter la bière et les légumes dans la casserole et laisser sur le feu jusqu'à ébullition.

Mettre le couvercle sur la casserole et déposer au four. Remuer de temps en temps et ajouter de l'eau au besoin afin de recouvrir la viande pendant la cuisson. Cuire pendant environ 2 heures. Si vous préférez des légumes plus croquants, attendre la dernière heure de cuisson pour les ajouter dans la casserole.

Une fois la cuisson terminée, servir avec un bon pain croûté pour un repas réconfortant qui plaira à tous, petits et grands...

Tiré du site internet : [www.recettes.qc.ca](http://www.recettes.qc.ca)





## Lanières de chevreuil arrosées de sauce aux canneberges

3 à 4 lbs de chevreuil coupés en lanières  
Un sachet de sauce aux canneberges (fine cuisine st-hubert)  
Du riz ou des pommes de terre

Couper le chevreuil en lanières.  
Faire cuire les lanières de chevreuil dans une poêle.  
Une fois les lanières presque cuites préparer la sauce.  
En même temps faire le riz. Si vous faites des pommes de terre il faut les partir en même temps que les lanières de chevreuil.  
Faire un lit de riz, déposer les lanières dessus et mettre la sauce par dessus.  
Si ce sont des pommes de terre, mettre les lanières directement dans l'assiette et mettre la sauce par dessus.

Tiré du site internet : [www.recettes.qc.ca](http://www.recettes.qc.ca)



## Marinade pour gibier: orignal & chevreuil

2 c. à table de vinaigre  
1 c. à thé de gingembre moulu  
1 gousse d'ail, hachée  
2 c. à table de sirop d'érable  
1/2 tasse de sauce soya  
3/4 tasse d'huile

Mélanger les ingrédients et laisser mariner les cubes de viande durant 3 à 4 heures.

Tiré du site internet : [www.recettes.qc.ca](http://www.recettes.qc.ca)





## Original (ou chevreuil) à la bourguignonne

- 1 lb d'original ou de chevreuil, en cubes
- 1 lb de porc, en cubes
- 4 c.à soupe d'huile
- 3 c.à thé de farine
- 1 gousse d'ail, émincée
- 1 oignon, en dés
- 4 onces de vin rouge
- 1 c.à soupe de pâte de tomates
- 1 boîte de consommé de boeuf
- 1 boîte d'eau

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.

4 Servir avec ses légumes préférés, comme des carottes, haricots verts, champignons et poivrons verts.

Se congèle très bien!

Tiré du site internet : [www.recettes.qc.ca](http://www.recettes.qc.ca)



## Ragoût de chevreuil

### Préparation de viande:

- 1 kg de chevreuil, haché
- 1 tasse de chapelure
- 1 oignon moyen, haché
- 2 œufs
- 1 c.à thé de sel
- 1 c.à thé de poivre

### Sauce:

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

### Légumes:

- 6 tasses de carottes, coupées en sifflet (1/4 pouce; 2,5 cm)
- 8 patates, coupées en morceaux
- 8 branches de céleri, coupées en sifflet (1/4 pouce; 2,5 cm)
- 1 c.à thé de sel

Dans un petit bol, battre légèrement les 2 œufs ensemble.

Dans un grand bol, mélanger la viande de chevreuil, la chapelure, l'oignon, les œufs battus, le sel et le poivre ensemble jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.

Façonner des boulettes avec la viande. On obtiendra 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 (1 litre) d'eau, de 10 à 15 minutes. 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 minutes et ajouter la farine que vous aurez diluée dans un peu d'eau. Laisser cuire pour épaissir la sauce.

Cette recette est aussi bonne avec d'autres viandes.

Tiré du site internet : [www.recettes.qc.ca](http://www.recettes.qc.ca)

## Rôti d'orignal

1 rôti (environ 3 lbs) d'orignal  
1 sachet de soupe à l'oignon  
3 tasses d'eau  
3 carottes, coupée en juliennes  
3 branches de céleri, coupées en juliennes  
Sel, poivre au goût

Préchauffer le four à 325°F

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients ensemble, sauf l'orignal.

Dans un plat allant au four, déposer l'orignal. Verser le mélange de soupe à l'oignon sur la viande.

Couvrir et cuire au four à 325°F pendant 3 heures.

Tiré du site internet : [www.recettes.qc.ca](http://www.recettes.qc.ca)



## Rôti de gibier (chevreuil, orignal, caribou) facile

1 morceau (environ 3 lbs) de gibier (chevreuil, orignal, caribou)  
1 conserve de bouillon à fondue, du commerce  
1 oignon, haché  
Margarine, pour la cuisson

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 3 heures ou jusqu'à tendreté.

Servir avec un riz ou des pommes de terre au four.

Tiré du site internet : [www.recettes.qc.ca](http://www.recettes.qc.ca)



Terrine du chasseur (Sr Monique Chevrier, c.n.d.)

2 lbs d'original haché  
1/2 lb de veau haché  
1 lb de porc haché  
2 oignons  
2 gousses d'ail  
1/4 t. de cognac  
1/4 t. de vin rouge doux  
1 œuf  
1 tranche de pain émietté  
Sel, poivre, genièvre, thym, origan  
Bardes de lard minces

Faire revenir l'oignon. Tremper le pain dans l'œuf. Hacher l'ail ou l'écraser. Réunir tous les ingrédients. Bien opérer le mélange. Cuire au four à 300 F, environ 1 à 1 1/2 heure. Refroidir dans le moule. Servir froid.



Terrine d'original (Sr Monique Chevrier, c.n.d)

2 lbs d'original haché  
1 lb de jambon haché  
1 tranche de foie  
2 œufs  
2 gousses d'ail  
1 petit oignon haché  
1/4 de tasse de cognac  
Poivre, sel  
4 grains de genièvre écrasés.

Faire revenir l'oignon haché finement. Mélanger l'original, le jambon, le foie, le pain émietté et trempé dans l'œuf, l'oignon revenu et refroidi, l'ail haché ou écrasé au presse-ail, les grains de genièvre, le cognac. Bien mêler avec les mains c'est plus uniforme à moins que vous n'ayez un mélangeur électrique, assez fort. Presser le tout dans un moule. Cuire au bain-marie au four à 300 F, environ 1 1/2 à 2 heures. Refroidir dans le moule. Démouler et servir froid.



### Gratin d'orignal et de légumes (Germaine Gloutnez)

2 tasses de pommes de terre crues, tranchées minces  
2 tasses de céleri tranché mince  
1 lb d'orignal haché  
1/4 lb de porc haché  
1 tasse d'oignons tranchés  
1 tasse de piment vert tranché  
2 tasses de tomates en conserve, égouttées  
3 c. à table de chapelure  
2 c. à table de beurre, divisé en noisettes  
Sel et poivre

Graisser un plat à gratin de 8 tasses et y placer les pommes de terre, saler, poivrer. Ajouter le céleri. Mêler l'orignal et le porc frais, saler et poivrer et les ajouter sur les légumes. Ajouter l'oignon, saler et poivrer. Ajouter le piment, le saler. Couvrir le tout de tomates. Saupoudrer de chapelure. Déposer les noisettes de beurre et faire cuire au four à 350 F, pendant 2 heures.



### Boulettes d'orignal à la Bordelaise (Léonard Gagnon)

2 lbs d'orignal haché  
1/2 oignon haché  
1/4 tasse de persil haché  
3/4 tasse de gruau  
6 tranches de bacon haché  
Sel, poivre, sel d'ail  
2 tasses de sauce Bordelaise

Mélanger tous les ingrédients et former des boulettes. Faire colorer à la poêle. Ajouter la sauce Bordelaise et cuire environ 15 minutes à feu moyen.



## Civet d'orignal (Germaine Gloutnez)

3 lbs d'orignal en cubes  
Sel et poivre  
1/2 c. à thé de thym séché  
1 petite feuille de laurier émiettée  
1 oignon émincé  
4 c. à table d'huile  
2 c. à table de cognac  
? lb de lard de poitrine, coupé en dés  
1 c. à table de beurre  
2 oignons moyens, coupés en quatre  
3 c. à table de farine  
2 ou 3 tasses de vin rouge sec (Bordeaux)  
Bouquet garni : carottes, échalotes, persil  
1 gousse d'ail  
4 à 5 baies de genièvre  
24 petits oignons glacés (revenus au beurre)  
24 petits champignons, revenus au beurre  
1/2 tasse de crème à 35%  
1 jaune d'œuf légèrement battu  
Persil haché

Placer les morceaux d'orignal 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, en retournant les morceaux toutes les heures.  
Ébouillanter le lard de poitrine, l'égoutter et le faire revenir au 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'orignal et les faire revenir 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 1/2 heure. 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'œuf et les ajouter à la sauce. Faire chauffer pendant quelques minutes sans laisser bouillir. Verser sur la viande. Saupoudrer de persil.



## Sauce Bordelaise

1/2 tasse de champignons hachés  
4 c. à soupe de beurre  
1/2 petit oignon haché finement  
1 gousse d'ail  
1 verre de vin rouge sec  
1 tasse de bouillon de bœuf  
1/3 tasse de farine tamisée  
Sel, poivre

Chauffer le beurre. Ajouter les champignons hachés, les oignons et l'ail écrasé. Cuire environ 5 à 8 minutes. Ajouter le vin et cuire encore 5 à 8 minutes. Mélanger ensemble le bouillon de bœuf, la farine, le sel et le poivre. Cuire 5 minutes.



## Émincé d'original à l'indonésienne

1 gros oignon émincé  
2 piments verts émincés  
2 lbs d'original dans la longe émincé  
3 c. à table de sauce soya  
1 verre de vin rouge sec  
2 c. à table de fécule de maïs  
2 gousses d'ail  
Sel, poivre

Dans un poêlon, faire blondir le beurre. Ajouter les oignons, les piments et l'ail. Laisser cuire quelques minutes. Ajouter la viande et cuire avec couvercle 5 minutes environ. Mélanger ensemble le vin, la fécule, la sauce soya, le sel et le poivre. Ajouter au mélange et cuire encore 8 minutes. Servir sur un lit de riz blanc.



## Original à l'indienne (Inde)

2 tasse de sauce cari  
2 lbs d'original dans la longe  
1/4 tasse de crème  
3-4 c. à soupe de sherry

Couper la viande en cubes et la faire colorer dans une casserole. Ajouter la sauce cari et le sherry. Cuire lentement à petite ébullition pendant 8 à 10 minutes. Vérifier l'assaisonnement. Ajouter ? tasse de crème. Servir avec du riz blanc, chutney et noix de coco effilochée.



## Sauce cari

Donne 2 tasses.

1<sup>ère</sup> partie : Dans une casserole, mettre 1/3 tasse de beurre à blondir.

Ajouter :  
1/2 oignon haché finement  
1 branche de céleri haché finement  
1/2 pomme hachée finement  
8 grains de poivre entier  
1 feuille de laurier  
Laisser cuire quelques instants.

Mélanger ensemble :  
1/3 tasse de farine tamisée  
2 1/2 c. à thé de poudre de cari  
1/2 c. à thé d'accent  
1 pincée de sucre  
1 pincée de muscade

Mettre ce mélange dans la casserole. Chauffer jusqu'à ébullition. Retirer du feu. Ajouter en brassant constamment 2 1/2 tasses de lait. Remettre sur le feu et porter au point d'ébullition en brassant constamment jusqu'à épaississement. Retirer du feu et ajouter 1/2 c. à thé de sauce Worcestershire. Passer cette sauce au tamis.



## Original en croûte

Utiliser la marinade no. 1 page suivante. Essuyer la viande d'original. La rôtir dans 1 c. à table de beurre dans une cocotte de fonte. Terminer la cuisson dans le four environ pendant 1 à 2 heures et diminuer la chaleur pour 15 minutes.

Faire une croûte de tarte avec : 1 tasse de farine, 1/2 c. à thé de sel, 1/3 de tasse de graisse végétale, 2 c. à table d'eau froide plus 2 de vin blanc.

Couvrir la viande avec la pâte, découper dans celle-ci plusieurs étoiles. Dorer la pâte avec un œuf battu, cuire jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Servir avec des pommes de terre en purée et une salade verte.



## Original en conserve

Parer l'original et le couper en petits morceaux. Mettre dans des pots à conserve, ajouter sel, poivre et assez d'eau bouillante pour couvrir la viande. Fermer les pots et laisser le couvercle à demi ouvert. Cuire 4 heures dans l'eau bouillante. Au sortir de l'eau, fermer hermétiquement le plus tôt possible.



## Marinades à gibier

- No. 01 1 bouteille de vin rouge  
Clous de girofle  
Persil frais  
2 à 3 carottes en rondelles  
2 à 3 oignons coupés en quatre  
1 feuille de laurier  
Sel et poivre

Faire tremper la viande de bois pendant 3 à 4 jours en la retournant de temps à autre.

- No. 02 1 pinte de babeurre  
Écorce de citron  
Grains de poivre  
1 feuille de laurier  
Clous de girofle

Laisser la viande de bois pendant 3 à 4 jours en renouvelant quelques fois le babeurre.

- No. 03 1 bouteille de bière  
Clous de girofle  
Feuille de laurier  
Jus d'un citron  
Persil frais  
2 à 3 carottes en rondelles  
Sel et grains de poivre

Mariner la viande de bois 3 à 4 jours en la retournant souvent.



## Steak d'original farci

Prendre environ 1 1/2 lb de steak d'original dans une partie tendre, faire des tranches de 1 1/2 pouces d'épaisseur, enlever le gras. Couper en cubes; faire une incision au centre de chaque cube et farcir avec la préparation suivante :

Farce :

1 tasse d'échalotes hachées  
1 c. à table de moutarde préparée, forte  
1 c. à table de ciboulette hachée  
Sel, poivre et ail, au goût

Faire revenir les échalotes dans un peu de beurre puis ajouter les autres ingrédients et farcir les cubes.

Mettre un peu de beurre dans une poêle de fonte, faire fondre et quand la poêle est chaude, faire revenir les cubes environ 8 à 10 minutes. Puis terminer la cuisson au four modéré environ 20 minutes ou plus, selon votre goût.

Pour finir, recouvrir de beurre assaisonné, pour servir. Beurre assaisonné : 5 c. à table de beurre mou; 1/2 tasse d'échalotes hachées finement; 1/4 c. à thé thym, l'ail au goût, poivre frais moulu; 1/4 tasse de cognac, un peu d'anchois écrasés et quelques câpres. (Il se vend des petites boîtes où les deux ingrédients, soit anchois et câpres sont réunis).



## Steak flambé

6 tranches de steak  
2 c. à thé de moutarde  
Sel et poivre  
6 c. à table de crème fraîche 35%  
1 c. à table de Cognac ou Brandy  
1 c. à table de beurre  
6 moitiés de pêches et cerises maraschino

Mélanger la moutarde, les épices, sel, poivre et le Cognac ou Brandy; enduire les steaks avec ce mélange une heure et demie avant de cuire.

Frire dans le beurre pendant 12 minutes; ajouter au fond de la poêle l'eau et la crème. Garnir avec les tranches de pêches et les cerises; arroser de liqueur et flamber.





### Steak d'original « aux piments »

Couper 1 lb de steak d'original en tranches de 1/2 pouce d'épaisseur, en 4 morceaux. Brunir les deux côtés dans le beurre. Couvrir de tranches d'oignons en rondelles minces et de 3 piments en quartiers. Ajouter 1/2 tasse de consommé de bœuf, 1/4 c. à thé de gingembre, 1 c. à table de sauce soya et ? c. à thé d'accent.

Couvrir et cuire lentement environ 1 heure ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.



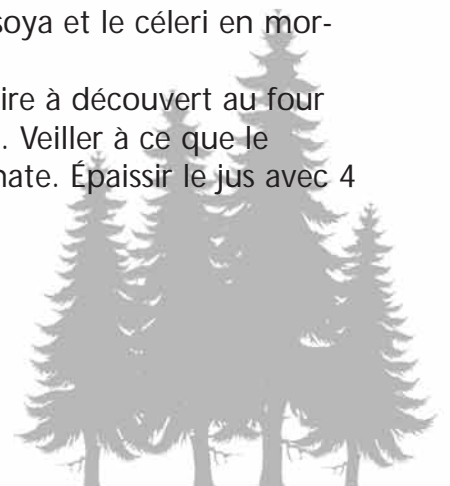
### Steak suisse d'original

2 lbs d'original  
1 c. à table de sucre  
1 boîte de tomates en conserve  
1 feuille de laurier  
1/2 c. à thé thym  
4 c. à thé de fécule de maïs  
1 gros oignon en rondelles  
1 gousse d'ail  
1 c. à table de sauce soya  
3 branches de céleri

Préparer la viande en portions. La brunir ainsi que l'ail et les oignons dans du beurre ou de l'huile. Saupoudrer l'oignon de sucre.

Ajouter 1 boîte de consommé, la feuille de laurier, le thym, la sauce soya et le céleri en morceaux de 2 pouces coupés en biais.

Cuire lentement 2 heures, bien couvert puis mettre les tomates et cuire à découvert au four environ 1 heure à 350 F, ou jusqu'à ce que la viande soit bien tendre. Veiller à ce que le liquide ne s'évapore pas. Ajouter au besoin de l'eau ou du jus de tomate. Épaissir le jus avec 4 c. à thé de fécule délayée dans un peu d'eau froide.





### Steak d'orignal à la suisse

3 à 4 lbs de steak de ronde ou d'épaule d'orignal coupé en morceaux de biais d'un pouce et demi carré  
4 à 5 branches de céleri  
1 piment rouge ou vert  
1 1/2 c. à thé de sel et de poivre  
3 gros oignons  
1 boîte de champignons  
1/2 tasse de farine  
1/2 tasse d'eau

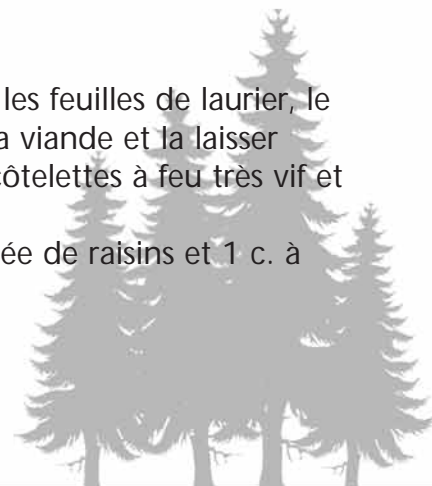
Couper l'oignon, le céleri, le piment et les champignons en morceaux de 1/2 pouce carré. Déposer dans un plat, un rang de viande coupée en morceaux, ajouter sur la viande l'oignon, le céleri, le piment et les champignons. Finir par la viande et la farine, ajouter l'eau. Laisser mijoter 2 heures à feu lent, ajouter le sel et le poivre. Cuire jusqu'à ce que la viande soit tendre. Servir avec une purée de pommes de terre.



### Côtelettes d'orignal grillées

5 à 6 côtelettes d'orignal  
1/2 tasse de jus de citron  
2 feuilles de laurier  
Sel et poivre au goût  
3 c. à table d'huile  
1 clou de girofle, ail et moutarde sèche  
1/2 tasse d'huile d'olive

Mélanger ensemble 1/2 tasse d'huile d'olive, le jus de citron, ajouter les feuilles de laurier, le clou de girofle, l'ail et la moutarde sèche. Bien mélanger. Verser sur la viande et la laisser tremper 2 heures dans ce mélange. Faire sauter à l'huile chaude les côtelettes à feu très vif et le plus vite possible, car moins l'orignal est cuit, plus il est tendre. Accompagner d'une sauce de beurre fondu avec une quantité de gelée de raisins et 1 c. à table de sauce Worcestershire.



## Bouchées de viande aux champignons

1 1/2 lb de viande d'original hachée  
1 œuf  
3 c. à table de chapelure  
1 c. à table de moutarde préparée  
1/2 tasse de crème  
2 c. à table d'oignons sautés  
Sel et poivre

Garniture :

1 œuf  
Pommes de terre en purée  
Lait, champignons, crème

Préparation :

Incorporer tous les ingrédients à la viande hachée et bien assaisonner. Façonner à la manière d'un hamburger. Faire frire des deux côtés. Faire chauffer le lait et mélanger avec l'œuf battu aux pommes de terre en purée chaudes et battre jusqu'à ce que le mélange soit blanc et floconneux. Presser dans un tube à pâtisserie. Décorer le contour des bouchées de viande, et en remplir le centre avec les champignons sautés. Parsemer de fromage râpé et faire griller durant quelques minutes.



## Original au vin

3 à 4 lbs d'original en cubes  
2 tasses de vin rouge  
2 oignons hachés fins  
2 carottes râpées  
2 branches de céleri haché finement  
1/2 c. à thé de persil  
1 feuille de laurier en poudre  
1/4 c. à thé thym  
1/4 c. à thé de poivre en grains  
1/4 c. à thé de clou de girofle

Prendre un pot de verre, ajouter le vin, les légumes et les épices. Laisser mariner la viande de 12 à 15 heures en ayant soin de la retourner quelque fois. Couler le liquide dans une passoire. Faire brunir à feu doux 2 oignons dans 1 c. à table d'huile et 1 c. à table de beurre. Fariner la viande et la faire revenir, ensuite ajouter 4 à 5 tranches de lard salé coupé en dés et ébouillanté. Ajouter quelques champignons coupés en deux. Mouiller avec 2 verres de marinade et un verre de vin rouge.

Ajouter un peu de bouillon, porter à ébullition, couvrir et mettre au four à 400 F environ 1 heure.



## Filet d'original

1 filet d'original de 2 ? pouces d'épaisseur  
1/4 tasse de vinaigre  
4 branches de persil frais  
Quelques feuilles de céleri  
Jus de cuisson  
1/2 tasse de vin rouge  
1 tasse d'huile végétale  
2 oignons coupés en deux  
4 clous de girofle  
1/4 c. à thé de muscade  
1 feuille de laurier  
4 onces de vin blanc sec  
2 échalotes émincées  
Sel et poivre  
3 c. à table de crème fraîche tiède  
2 c. à table de beurre  
1 c. à table de persil frais haché

Faire mariner la viande toute la nuit dans le vinaigre, le vin rouge et l'huile avec les oignons piqués de clous de girofle, la muscade, la feuille de laurier, le persil et les feuilles de céleri. Retourner la viande de temps à temps.

Retirer la viande de la marinade, bader de minces tranches de lard salé, ficeler. Huiler légèrement au poêlon en fonte et y déposer la viande. Faire saisir dans un four préchauffé à 475 F, durant 10 minutes. Arroser souvent avec la marinade pour éviter que la viande sèche. Retourner la viande et cuire 5 minutes à 375 F.

Dans une casserole, au jus de cuisson, ajouter le vin, les échalotes émincées, le sel et le poivre au goût. Cuire 10 minutes à feu doux. Ajouter la crème, le beurre et le persil. Verser sur les morceaux de viande. Servir accompagné de nouilles au beurre, de champignons sautés, de pommes de terre au four.





## Filet mignon d'original

6 tranches de filet mignon de 1 ? pouce d'épaisseur  
2 échalotes hachées  
1 gousse d'ail émincée  
1 branche de céleri hachée  
1 c. à table de persil haché finement  
1/8 c. à thé de thym  
Le 1/4 d'une feuille de laurier  
1/4 c. à thé de poivre  
1 clou de girofle  
1 tasse de vin rouge sec  
6 tranches de pain blanc  
Sel et poivre  
1 c. à table de beurre  
1 carotte hachée  
1 oignon moyen haché  
1 c. à table de beurre  
3/4 tasse de vinaigre de vin  
1/2 tasse d'huile  
Le jus d'un citron  
1 c. à table d'huile  
1 boîte de 10 onces de consommé de bœuf  
1/4 tasse de beurre ramolli  
1 c. à table de farine

Mettre les tranches de filet dans un grand plat de verre. Mêler la carotte, l'oignon, les échalotes, l'ail, le céleri, le persil, le thym, le laurier, le poivre, le clou de girofle, le vin, le vinaigre, l'huile et le jus de citron et verser sur la viande. S'assurer que la marinade recouvre entièrement la viande. Recouvrir le plat et laisser reposer au réfrigérateur pendant 2 jours.

Retirer la viande de la marinade (conserver celle-ci). Assécher la viande avec du papier absorbant.

Chauffer 1 c. à table de beurre et 1 c. à thé d'huile dans une grande poêle épaisse. Cuire la viande à feu vif. Mettre les filets dans un plat de service réchauffé et les garder bien au chaud. Passer la marinade et en ajouter environ 1 tasse au jus de cuisson dans la poêle. Amener à ébullition à feu vif, en détachant bien dans la poêle les petites particules rôties; bouillir jusqu'à réduire presque entièrement. Baisser le feu. Ajouter le consommé et chauffer jusqu'à ébullition. Travailler ensemble 1/4 tasse de beurre et la farine et ajouter cette pâte au liquide bouillant par très petites quantités à la fois, en brassant bien après chaque addition. Laisser bouillir doucement pendant 3 minutes en brassant constamment. Saler et poivrer au goût.

Chauffer 1 c. à table de beurre dans une grande poêle épaisse. Enlever les croûtes des tranches de pain et tailler dans la mie des morceaux de la grandeur des filets. Faire dorer ces croûtons dans le beurre des 2 côtés à feu moyen. Ajouter un peu de beurre si cela est nécessaire.

Dresser les filets sur les croûtons et napper avec la sauce. Servir immédiatement.



### Original au chou rouge

- 2 lbs de viande d'original à ragoût
- 3 c. à table de beurre
- 3 tasses d'eau bouillante
- 3 c. à table de vinaigre de cidre ou de vin
- 3 tranches de pain brun grillé
- 2 gros oignons tranchés minces
- 1 c. à thé de sel et poivre
- 1 feuille de laurier
- 1 petit chou rouge

Faire dorer la viande et les oignons dans le beurre. Ajouter le sel, le poivre et la feuille de laurier. Verser de l'eau bouillante sur la viande et ajouter le vinaigre. Couper le chou rouge en 6 quartiers et le placer sur la viande. Couvrir et laisser mijoter pendant 2 heures à feu lent. Ajouter le pain grillé écrasé en chapelure.



### Original braisé

- 3 à 4 lbs d'épaule ou de côtes d'original désossées
- 1 c. à thé de sel et de poivre
- 1 c. à table de vinaigre de vin ou de cidre
- 1/2 tasse de jus d'orange, de pommes ou de vin rouge
- 1/4 lb de gras de lard salé
- 1/4 tasse de farine
- 1/2 tasse de lard salé fondu
- 2 pommes non pelées râpées

Essuyer l'original avec un linge trempé dans le vinaigre. Couper 1/4 de livre de lard salé en languettes. Placer ces morceaux sur le centre du morceau d'original. Rouler et bien attacher. Mélanger la farine, le sel et le poivre et saupoudrer sur l'original.

Faire dorer la viande dans le lard fondu, ajouter le jus d'orange ou de pommes ou le vin rouge, le vinaigre et les pommes non pelées râpées. Couvrir la casserole. Faire cuire pendant 2 heures à feu moyen en retournant quelque fois la viande. Passer la sauce au tamis et en napper la viande.





## Tourtière à l'original

- 1 lb de viande d'original haché
- 1 lb de lard haché
- 1 lb de bœuf haché
- 1 oignon, ail, huile et aromates (thym, sarriette, cannelle, clou de girofle moulu)

Faire revenir dans l'huile l'oignon et l'ail. Ajouter la viande d'original, le bœuf et le lard. Verser de l'eau bouillante et cuire à feu moyen environ 1 heure. Vers la fin, ajouter le sel, le poivre, le thym, la sarriette, la cannelle et le clou de girofle moulu et 1 c. à table de bovril. Cuire encore 10 minutes et laisser reposer.

Mettre dans une pâte à tarte et cuire au four à 450 F pendant environ 5 minutes et baisser à 350 F jusqu'à ce que la pâte soit dorée.



## Pain de viande original

- 1 1/2 lbs d'original haché
- 1/2 tasse d'oignon haché fin
- 1/4 tasse de céleri haché fin
- 1 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de poivre
- 1 boîte de crème de tomate
- 2 œufs bien battus
- 3/4 tasse de farine d'avoine

Faire brunir l'oignon et le céleri avant de mêler le tout dans la casserole à pain. Couvrir le pain de tranches de bacon et cuire au four pendant 1 heure à 375 F.



## Pâté roulé à l'original

2 lbs d'original haché  
1 c. à thé de sel et de poivre  
1/4 c. à thé de thym  
2 gros oignons  
1 carotte râpée finement  
1/4 tasse de beurre et un peu d'huile.

Pâte :

1/4 lb de beurre  
1/4 c. à thé de sel  
3/4 tasse de farine  
1/4 tasse d'eau froide

Faire cuire la viande et l'oignon dans le beurre. Ajouter la carotte râpée, le sel, le poivre et le thym. Bien laisser cuire et laisser refroidir.

Pour faire la pâte mettre la farine dans un plat, avec le sel; ajouter le beurre. Ajouter l'eau froide et bien mélanger. Rouler la pâte à 1/2 pouce d'épaisseur. La déposer dans un plat de bonne grandeur afin que la pâte dépasse les bords. Ajouter la viande refroidie. Refermer la pâte avec de l'eau en pliant les côtés l'un sur l'autre. Cuire au four à 450 F, environ 35 à 40 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Servir avec une sauce brune aux champignons ou à l'oignon.



## Boulettes d'original

1 1/2 lb d'original haché  
1/2 lb de porc haché  
2/3 tasse de lait évaporé  
1/2 tasse de miettes de biscuits soda  
1 œuf  
1 c. à thé de sel  
1/4 tasse d'oignon haché  
1 tasse de fromage râpé  
1/8 c. à thé de poivre

Façonner en boulettes et cuire à feu modéré dans une poêle épaisse graissée, environ 20 à 30 minutes. Tourner de temps en temps pendant la cuisson. (On peut à volonté ajouter de la cannelle et du clou de girofle).



## Boulettes de viande d'orignal

2 lbs d'orignal haché  
1 lb de porc haché  
1/2 c. à thé de poivre  
1/2 tasse de compote de pommes  
2 boîtes de sauce aux tomates  
1 tasse de chapelure  
1 oignon haché  
1/4 c. à thé de sel d'ail  
1 œuf battu

Mélanger tout les ingrédients, excepté la sauce aux tomates. Former des petites boulettes et mettre dans une casserole graissée sans couvercle. Verser la sauce aux tomates dessus et cuire 1 heure au four à 350 F.



## Chou farci à l'orignal

1 chou moyen

Sauce :

3 tasses de jus de tomate  
1 c. à thé de sel  
1 pincée de poivre de piment rouge fort écrasé  
3 c. à table de jus de citron  
1/4 tasse de cassonade  
1 gousse d'ail écrasée

Garniture :

1/2 lb d'orignal haché  
1/4 tasse de riz non cuit  
1 œuf battu  
1/2 livre de porc haché  
1/4 tasse d'oignon haché  
1/4 tasse d'eau  
Sel et poivre

Retirer les feuilles extérieures et le cœur du chou. Verser de l'eau bouillante sur le chou et laisser reposer 15 minutes pour attendrir les feuilles. Égoutter et séparer les feuilles. Mêler tous les ingrédients de la sauce et laisser mijoter 15 minutes.

Mêler les ingrédients de la garniture; déposer 2 ou 3 c. à table du mélange sur chaque feuille et rouler en repliant les extrémités afin de garder la farce à l'intérieur. Disposer les feuilles de chou farcies en rangs dans un plat allant au four, graissé et y verser la sauce. Couvrir et cuire à 325 F, 2 1/2 à 3 heures. Arroser de temps à autre.

## Rôti d'original mariné

Marinade :

- 2 carottes coupées
- 1 échalote
- 4 c. à table de céleri, persil, thym et laurier
- 1/2 tasse de vinaigre
- 2 oignons coupés en 4
- Sel et poivre
- 1 gousse d'ail
- 3 à 4 clous de girofle
- 4 à 5 grains de poivre
- 1 pinte d'eau ou de bouillon
- 1 c. à table d'huile d'olive

Assaisonner le gibier avec le sel et le poivre. Mettre la moitié des légumes et des condiments. Déposer la viande. Recouvrir avec les autres légumes. Ajouter l'eau (ou le bouillon), le vinaigre et l'huile. Laisser mariner 3 ou 4 jours.

Couvrir le rôti de lard salé tranché mince et d'un oignon haché. Faire cuire à 325 F jusqu'à ce que la viande soit tendre. Le rôti doit avoir mariné entièrement couvert de liquide. Ajouter du vin si nécessaire.

Recettes tirées du livre : L'original par : Institut National des Viandes inc.





**DÉBITAGE À FORFAIT**

Chevreuil · Original · Caribou & autres · Débité · Empaqueté · Congelé  
Service de réfrigération · Faisandage  
Plus de 30 ans d'expérience !

---

**SERVICES OFFERTS**

---

**Débitage d'animal sauvage et agricole**  
0,75\$/lb

**Emballage régulier**

Emballage sous-vide disponible (0,20\$/lb de supplément)

**saucisse · 2,00\$/lb** (porc haché en sus)

---

**Pour service de faisandage**

**20,00\$ par animal** (vieillessement de la viande)

---

**Pour enlever la peau**

**Original · 75,00\$      Caribou · 30,00\$**  
**Chevreuil · 30,00\$**

(Pour animal moins de 100 lbs - Prix de base 60,00\$) · Dégeler 20,00\$

**DISPONIBLE 7 JOURS SUR 7 SUR APPEL**  
**(avec papier d'enregistrement pour chasseur)**

**POUR INFORMATION**  
**MARC MERCIER**

476, des mésanges, Saint-Lambert-de-Lauzon  
**889-9371 · Cell.: 561-8908**