



Les plats principaux

Bouillon à l'ail avec gibier

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Bouillon à l'ail

1 1/2 litres de bouillon de poulet
125 millilitres sherry
3 ail (boules)
1 oignon (ciselé)
huile d'olive
poivre
sel

Boulettes de sanglier

400 grammes de haché de sanglier
1 cuillère à soupe piment d'Espelette
40 grammes de chapelure
2 cuillères à soupe de persil (haché fin)
2 cuillères à soupe de menthe (hachée fin)
2 échalotes (ciselées)
1 œuf
beurre
poivre
sel

Carpaccio de filet de cerf

400 grammes filets de cerf

Filet de canard en dés

400 grammes filets de canard

Poires étuvées au vin

700 grammes de poires
200 millilitres de vin rouge
1 cuillère à soupe d'amidon de maïs
80 grammes de sucre
1 citron
pincer cannelle en poudre
branche de thym (quelques)
1 clou de girofle
poivre

Bijgerechtjes

4 chicons
200 grammes de choux de Bruxelles
1/2 chou-fleur

Méthode de préparation

Pour le bouillon à l'ail

Préchauffez le four à 200°C. Coupez le dessus de chaque boule d'ail. Déposez chaque boule sur un morceau de feuille d'aluminium et aspergez d'huile d'olive. Refermez la feuille sur la boule d'ail et enfournez 50 minutes.

Faites revenir l'oignon dans de l'huile. Déglacez avec le sherry et faites réduire de moitié. Ajoutez le bouillon et pressez dedans les gousses d'ail. Portez à ébullition puis laissez mijoter 5 minutes. Salez et poivrez.

Pour les boulettes de sanglier

Faites revenir les échalotes dans du beurre. Mélangez-les au haché en même temps que le persil, la menthe et le piment d'Espelette. Ajoutez l'oeuf et la chapelure et mélangez bien. Salez et poivrez.

Faites des boulettes avec le haché et cuisez-les dans [le bouillon](#).

Pour les poires étuvées au vin

Épluchez les poires. Mettez-les dans une casserole et versez le vin rouge par-dessus.

Ajoutez le sucre, les fines herbes séchées, un peu de poivre et le jus de citron. Ajoutez éventuellement un peu d'eau pour que les poires soient immergées. Portez doucement à ébullition puis étuvez les poires en 45 minutes environ.

Retirez les poires du jus, dissolvez la fécule dans un peu de jus de la cuisson au vin et épaississez la sauce. Versez la sauce sur les poires. Terminez par un peu de thym.

Pour les accompagnements

Faites des roses de chou-fleur. Et coupez les choux de Bruxelles en deux. Dressez-les sur un plat.

Coupez les chicons en deux et cuisez-les.

Ustensiles de cuisine

Four

