



ACCOMPAGNEMENTS COLORÉS ET FACILES POUR LA CHASSE

Purée de panais

1kg de panais
75cl de lait

Faire cuire les panais dans le lait salé pendant 20 minutes. Vérifier la consistance du panais qui doit s'écraser facilement sinon poursuivre la cuisson quelques minutes. Egoutter et garder le lait. Ecraser à la cuillère et ajouter un peu de lait afin d'obtenir la consistance souhaitée.

Compotée de chou rouge, pomme et oignon

1/2 chou rouge
3 pommes de type reinette
2 oignons

Eplucher et émincer les trois ingrédients et les poêler 10 minutes à feu fort avec un peu d'huile d'olive. Baisser le feu et faire compoter 1 heure tout en vérifiant que ça ne colle pas, sinon ajouter un peu d'eau. Saler légèrement et réserver.

Purée de vitelotte

Utilisez la même recette que pour la purée de pommes de terre à l'écrasée, pour cette merveilleuse et surprenante purée violette.

Pour encore plus d'originalité, réaliser en deux minutes quelques chips. Eplucher une vitelotte, couper en rondelles fines, passer à peine d'huile d'olive au pinceau et mettre au four chaud quelques minutes sur un papier sulfurisé. Surveiller la coloration et réserver.

Pommes au four

1 pomme par personne
10g de beurre par pomme et 20g pour le plat
1 cuillère à soupe de sucre en poudre par pomme
1 cuillère à soupe de gelée de groseille par pomme

Préchauffer le four à 180°C en position chaleur tournante.

Beurrer un plat à gratin. Retirer le trognon des pommes et faire 4 entailles sur la peau, sur le dessus de chaque pomme (pour que la peau n'éclate pas lors de la cuisson). Déposer les pommes debout dans le plat puis mettre 10 g de beurre à la place de chaque trognon. Saupoudrer chaque pomme avec le sucre et ajouter une cuillère de gelée de groseille. Enfourner pendant environ 45 minutes, jusqu'à ce que les pommes soient bien cuites (le temps de cuisson variera grandement en fonction du type de pomme et de la grosseur).

Purée de potimarron

1 gros potimarron
1 l de lait
20g de beurre
Sel et poivre

Faire cuire le potimarron coupé en morceaux avec la peau dans le lait salé environ 30 minutes. Mettre dans un saladier les morceaux de potimarron, un peu de lait de cuisson, passer au presse-purée ou écraser à la fourchette pour une consistance moins lisse. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux. Saler, poivrer et servir bien chaud.

Si vous n'avez pas de potimarron, essayez avec des patates douces... C'est aussi un régal !

Airelles séchées

On voit souvent des airelles fraîches dans les accompagnements de chasse ; malheureusement c'est un produit très fragile et difficile à avoir en automne (en effet, la saison de l'airelle c'est l'été !). Essayez donc l'airelle sèche si savoureuse et qui se mariera parfaitement dans votre sauce de chasse. Pensez à mettre en décoration de vos assiettes !

Purée de pomme de terre à l'écrasée

1kg de pommes de terre de type Bintje
25 à 30cl de lait
50g de beurre
Sel, muscade

Cuire les pommes de terre dans une grosse casserole d'eau salée bouillante pendant 20 minutes. Vérifier qu'elles soient cuites en piquant avec une fourchette. Egoutter et les écraser à la fourchette. Ajouter le beurre mou coupé en petits morceaux, du sel, le lait et un peu de noix de muscade râpée.

Pensez aussi à nos merveilleux marrons en bocaux disponibles toute l'année au magasin !