



PRINTEMPS

Partez pour le voyage culinaire des quatre saisons avec la viande de cerf/biche de Nouvelle-Zélande

La première étape est le printemps. C'est la saison des couleurs et des vitamines avec la ronde des salades, des fines herbes, des oignons nouveaux, etc. Sans oublier les savoureuses asperges ! Blanches ou vertes, fondantes ou al dente, elles se marient à merveille avec la viande de cerf/biche.

Côtelettes de cerf/biche avec des baies de genièvre fraîches et une sauce hollandaise Wasabi

Paner les côtelettes de cerf/biche de Nouvelle-Zélande avec des baies de genièvre fraîches écrasées et les cuire à la poêle jusqu'à ce qu'elles soient dorées à l'extérieur et encore roses à l'intérieur. Servir avec une sauce hollandaise relevée au Wasabi. 🍴 Carré

Sauté printanier de cerf/biche

Blanchir les légumes printaniers. Assaisonner des pommes de terre nouvelles et les faire dorer à la poêle. Tailler la viande de cerf/biche en petits morceaux, épicer avec sel, poivre et paprika et faire revenir à feu vif. Retirer les morceaux de viande. Ajouter les oignons nouveaux, la crème et les légumes printaniers au jus de cuisson. Pour servir, disposer les rondelles de pommes de terre avec le sauté de cerf/biche au milieu de l'assiette et garnir avec une branche de cerfeuil. 🍴 Épaule, collier

Salade thaïlandaise aux nouilles Udon et à la viande de cerf/biche de Nouvelle-Zélande

Découper la viande de cerf/biche en morceaux d'un doigt d'épaisseur, assaisonner avec du sel et du poivre de Szechuan et cuire dans l'huile très chaude. Préparer une sauce avec du citron, des échalotes, du sucre et de l'huile, puis ajouter des cacahuètes et de la menthe hachées, du coriandre et la viande. Servir avec un mélange de fines herbes et de nouilles Udon. 🍴 Émincés

Pavés de cerf/biche avec salade romaine sautée

Cuire les pavés à point à feu vif. Faire sauter les lamelles de salade dans l'huile d'olive. Ajouter les tomates coupées en dés, la ciboulette et le jus de citron, faire revenir. 🍴 Cuisson



Vive l'été ! C'est la saison des restaurants en plein air où l'on se régale avec des grillades épicées, des salades croquantes, les saveurs méditerranéennes du basilic, des courgettes, des aubergines, etc. Vous découvrirez la viande de cerf/biche en barbecue avec sa saveur alléchante, tendre et cuite à point, servie sur un lit de salade verte assaisonnée ou enveloppée dans des fines herbes avec des légumes de saison.

Cerf/biche Cajun à la sauce Jack Daniels et aux tomates à l'étuvée

Viande de cerf/biche de Nouvelle-Zélande grillée enrobée d'épices Cajun avec l'arôme boisé d'une sauce Jack Daniels. Servie avec des galettes de maïs légèrement onctueuses et des tomates cuites à l'étuvée avec de l'ail et des fines herbes fraîches - la saveur estivale par excellence. 🍴 Cuisson

Cerf/biche de Nouvelle-Zélande au fenouil, cerises et fromage asiago

Cuire à point les médaillons de cerf/biche dans le cuisson et servir avec du fenouil frais et du poivre vert. Accompagnés de cerises fraîches, ils feront un délicieux plat estival. 🍴 Cuisson

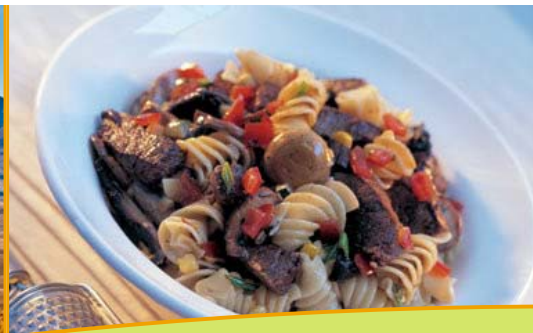
Médaillons de cerf/biche avec des rouleaux d'épinard aux champignons

Saupoudrer les médaillons de cerf/biche de Nouvelle-Zélande avec des fines herbes fraîches et les griller à point. Servir avec des rouleaux d'épinard aux champignons coupés en tranches, avec des haricots verts ou une courgette enroulée dans une tranche d'aubergine, le tout complété par une sauce tomate aromatisée au basilic. 🍴 Cuisson

Pavés de cerf/biche grillés au charbon de bois avec légumes de saison

Poivrer les pavés de cerf/biche de Nouvelle-Zélande, les cuire sur les deux faces à la poêle ou au gril, saignant ou à point et laisser reposer. Couper des aubergines, courgettes, piments, tomates et champignons en rondelles. Faire revenir les légumes dans l'huile et les griller également. Ajouter du jus de citron sur les légumes, parsemer le tout avec des fines herbes hachées et servir avec les pavés de cerf/biche.





AUTOMNE

Une lumière douce et laiteuse annonce l'automne. Comme s'ils devinaient l'approche des gelées, les girolles, les cèpes et bien d'autres espèces savoureuses surgissent du sol en une nuit dans les sous-bois. Baies rouges, bleues et noires, poires et pommes, toutes rappellent l'été encore proche avec leurs saveurs sucrées. Champignons ou baies accompagnent fort bien la viande de cerf/biche.

Médallions de cerf/biche farcis aux cèpes et enroulés dans du jambon

Saisir brièvement les médaillons de cerf/biche de Nouvelle-Zélande. Badigeonner le jambon de Parme d'une farce de cerf/biche épicée avec de la poudre de cèpe et y enrouler les médaillons. Comme on peut utiliser les parures pour la farce, la recette est à la fois délicieuse et économique. 🍴 Cuisson

Pavés de cerf/biche aux aïrelles

Cuire les pavés de cerf/biche de Nouvelle-Zélande à point. Faire revenir brièvement les dés de courges avec les oignons nouveaux, les pousses et les aïrelles. Servir avec une sauce aigre-douce au Porto. 🍴 Cuisson

Cerf/biche Laksa avec une sauce à la noix de coco et au curry

Assaisonner la viande de cerf/biche taillée en dés avec des grains de coriandre, du cumin, du sel et du poivre ; saisir à feu vif dans un Wok. Retirer la viande et préparer avec le jus une sauce verte à la noix de coco et au curry. Ajouter le Bok Choy et les nouilles aux œufs. Servir dans un plat et garnir avec de la menthe et des feuilles de citron et de coriandre. 🍴 Cuisson

Mini-courges farcies à la viande de cerf/biche

Couper les courges en deux et les évider. Les farcir avec de la viande de cerf/biche de Nouvelle-Zélande hachée, mettre au four, saupoudrer de parmesan, de ricotta et de graines de pavot et cuire jusqu'à obtenir une coloration brune. 🍴 Émincés



L'hiver, le temps des grands festins : les longues soirées et les nombreux jours de fête sont autant d'occasions pour les réjouissances culinaires. On apprécie notamment les viandes savoureuses préparées au four ou à la poêle. Et si vous n'avez pas encore mangé de rôti de cerf à cause de son goût trop fort, vous serez enthousiasmés par la viande de cerf/biche de Nouvelle-Zélande.

Médallions de cerf/biche avec des lentilles et une sauce au beurre et au vin rouge

Assaisonner les médaillons de cerf/biche de Nouvelle-Zélande et cuire à point. Cuire les lentilles noires et rouges dans un fond de volaille. Servir les médaillons avec les lentilles et une délicieuse sauce au beurre et au vin rouge. 🍴 Cuisson dos sans os

Piccata de cerf/biche aux truffes blanches, poireaux et polenta

Une adaptation d'un grand classique avec des escalopes de cerf/biche de Nouvelle-Zélande accompagnées de poireaux fondants et de polenta et épicées de truffes blanches. 🍴 Cuisson

Médallions de cerf/biche avec rondelles de pommes de terre croustillantes

Saisir les médaillons de cerf/biche à feu vif. Couper les pommes de terre en fines rondelles, les tailler en forme de fleurs et les faire frire lentement jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Servir les rondelles de pommes de terre avec une sauce au porto et des cèpes. 🍴 Cuisson dos sans os

Médallions de cerf/biche avec caviar d'aubergines et confit de tomates

Assaisonner les médaillons de cerf/biche de Nouvelle-Zélande et les saisir à feu vif. Servir avec le "caviar" d'aubergines grillées et les tomates cuites lentement à l'étuvée dans l'huile d'olive aux épices provençales. Décorer avec des feuilles de basilic sautées à l'huile.

Dos sans dos de cerf/biche en papillote aux fines herbes

Cuire les pleurotes dans le beurre fondu jusqu'à ce qu'elles soient presque sèches. Les hacher finement. Badigeonner légèrement la viande de cerf/biche avec de l'huile et cuire à feu vif à la poêle ou au grill. Laisser refroidir la viande, l'enduire de moutarde et l'enrouler dans un mélange de thym, estragon, persil, sauge, romarin, laurier et champignons. Cuire au four et servir avec des légumes de saison étuvés et une sauce à la graine de moutarde. 🍴 dos sans os