

## Découvrez l'incroyable diversité de ses accommodements !

La viande de cerf de Nouvelle Calédonie est de préparation aisée, quel que soit le style que vous affectionnez. Pour goûter pleinement la finesse de cette viande, le consommateur averti évitera une cuisson trop prolongée. Du fait de sa faible teneur en graisse et afin de préserver sa tendreté et sa saveur, nous vous conseillons de la déguster légèrement rosée.



Rompez la monotonie de votre table, laissez votre imagination vous porter vers les rivages de la Nouvelle-Calédonie...

### Sauté de daguet au gingembre et soyo

• Pour 8 personnes

- 1,8 kg d'épaule, de cuissot ou dos désossé,
- 2 oignons,
- 20 g de gingembre (frais de préférence)
- le jus de 3 citrons verts,
- 1/2 cuillère à café de poivre
- 2 cuillères à soupe de sucre,
- 1 tasse à café de sauce de soja,
- 1/2 verre d'huile.

chauffée (dans une poêle ou dans un wok). Jeter ensuite dans la poêle les oignons, le sucre et le jus de citron. Remuer jusqu'à coloration. Ajouter le soyo, le gingembre finement haché, le poivre et porter à ébullition. En fonction de la consistance souhaitée, ajouter éventuellement une cuillère à café de maïzena. Servir ce plat avec du riz.

Parer puis cuber la viande. Faire sauter la viande cubée dans l'huile préalablement

### Le rôti du broussard

• Pour 6 personnes

- 1 rôti d'épaule ou de cuissot,
- 2 grosses patates douces,
- 3 bananes à cuire (ou à défaut, des bananes dessert plutôt vertes),
- 3 pommes de terre
- 3 cuillères à café de sel,
- 1 cuillère à café de poivre,
- 1 cuillère à soupe de sucre,
- 4 cuillères à soupe d'huile d'arachide,
- 3 cuillères à soupe de soyo (sauce de soja),
- 1 oignon,
- 2 gousses d'ail.

sur l'ensemble de ses faces. Retirer l'excès d'huile. Ajouter les oignons finement coupés et les pommes de terre pelées. Mélanger 12cl d'eau, 3 cuillères à soupe de soyo, 1 cuillère à soupe de sucre avec le sel et le poivre. Arroser le rôti de ce mélange. Couvrir et faire cuire à feu moyen/doux. Au bout d'1/2 heure, tourner le rôti et les pommes de terre, mouiller à l'eau si nécessaire. Dans le panier prévu pour la cuisson vapeur, placer les patates douces pelées et coupées en 4 (ou 8 selon la taille) ainsi que les bananes lavées avec leur peau. Laisser mijoter 1/2 heure supplémentaire et vérifier la bonne cuisson à la vapeur des patates douces et bananes avec la pointe d'un couteau. Disposer le rôti découpé en tranches sur un plat et les légumes (après avoir retiré la peau des bananes). Verser le jus de cuisson sur les bananes et patates douces.

Faire chauffer l'huile dans une cocotte minute. Faire dorer le rôti



### Pavés de daguet aux baies roses et patates douces

• Pour 6 personnes

- 6 pavés de filet ou de cuissot,
- 4 grosses patates douces,
- 50 g de beurre,
- 3 cuillères à café de sel,
- 1 cuillère à soupe de baies roses bourbon (ou à défaut de poivre en grain),
- 5 cuillères à soupe d'huile d'arachide,
- 5 cuillères à soupe de sauce de soja,
- 2 oignons verts (ciboule),
- ail, persil, piment (facultatifs).

Préparer une sauce dans un bol en mélangeant à l'huile le soyo, les baies roses grossièrement pilées, le persil, l'ail et le piment (facultatifs). Peler, laver et faire cuire à la vapeur les patates douces selon le même principe que des pommes de terre. En fin de cuisson, les couper délicatement en tranches de 3 à 4 cm d'épaisseur (sans les briser !). Allumer votre barbecue ou votre grill.

Dans une grande poêle, faire fondre le beurre et, à feu doux, faire revenir les tranches de patate douce, soigneusement salées sur chaque face. Ces patates douces seront légèrement caramélisées en fin de cuisson en poussant si nécessaire les feux pour une courte durée (attention tout de même !). Jeter les pavés sur la grille chaude. Badigeonner les pavés régulièrement tout au long de la cuisson.

Compte tenu de la faible teneur en graisse de cette viande, nous vous recommandons une nouvelle fois de ne point trop faire cuire ces pavés, qui seront tendres, savoureux et rosés à cœur après quelques minutes seulement passées sur le grill... Retirer les pavés et les présenter sur une assiette, accompagnés des tranches de patates douces dorées et croustillantes à souhait... Mmmm !!!

### Salade de cerf

• Pour 6 personnes

- 1,2 kg d'épaule ou de cuissot,
- 1 cuillère à soupe de sel,
- 1 cuillère à café de poivre
- 1/2 l de jus de citron vert,
- 8 cuillères à soupe d'huile d'olive,
- 3 tomates coupées en dés,
- 8 feuilles de basilic hachées,
- 5 oignons verts (ciboule),
- ail, piment, persil...

presser afin d'en retirer l'excédent (une technique couramment employée consiste à utiliser une essoreuse à salade...) pour stopper la cuisson.

Parer puis émincer la viande en fines lanières. Faire macérer les morceaux obtenus dans le jus de citron mélangé au sel pendant quinze minutes en remuant régulièrement. Retirer la viande du jus et la

Incorporer le poivre, l'huile d'olive, le basilic haché, les dés de tomate, les oignons verts coupés en lamelles et l'assaisonnement souhaité (ail, piment, persil...). Vous pouvez aussi ajouter, si vous le souhaitez, 10 cl de soyo (dans ce cas réduire les quantités de sel).

Tout le monde connaît les vertus supposées du gingembre... Saviez vous que dans de nombreux pays d'Asie du sud-est (Chine, Corée...) les produits à base de cerf et de plusieurs de ses sous-produits (tendons, queue, testicules, velours...) sont considérés comme de puissants dynamisants. Dans la "brousse" calédonienne, la tradition populaire prête d'ailleurs de grandes vertus aphrodisiaques aux breuvages et décoctions de "corne molle" (bois en velours avant sa calcification).

