



## Crêpinettes de wapiti aux pommes

Cortland (recette de la Fédération des grands

gibiers du Québec)

- 125 g (1/2 tasse) oignon
  - 25 g (2 c. à table) beurre
  - 2,5 g (1/2 c. à thé) cannelle
  - 45 ml (1/4 de tasse) Pomme de glace
  - 75 g (1/2 tasse) **pommes Cortland** en cubes
  - 30 g (2 c. à table) gelée de pommes
  - 500 g (1 lb) **wapiti haché**
  - 1 œuf
  - 125 ml (1/2 tasse) chapelure
  - 75 ml (1/4 de tasse) crème 35 %
  - 8 g (2 c. à thé) sel
  - 1 g (1/4 de c. à thé) poivre
  - 125 g (1/4 de livre) coiffe de porc
  - 10 g (2 c. à thé) ciboulette hachée
- Sauce :**
- 40 ml (2 c. à table) vinaigre de vin rouge
  - 60 ml (1/4 de tasse) gelée de pommes
  - 200 ml (1 tasse) demi-glace\*

1. ) Faire suer l'oignon dans le beurre avec la cannelle.
2. ) Ajouter la Pomme de glace et laisser réduire des 3/4.
3. ) Ajouter ensuite les **pommes Cortland** et la gelée de pommes, mélanger pour obtenir un mélange homogène.
4. ) Mélanger la **viande de wapiti**, l'œuf, la chapelure, la crème, le sel et le poivre puis ajouter le premier mélange tiédi.
5. ) Façonner des boulettes ovales de 135 g et les enrober de coiffe saupoudrée de ciboulette hachée. La coiffe est facultative.
6. ) Saisir à la poêle, puis cuire au four 30 minutes à 350°F.
7. ) Pendant ce temps, préparer la sauce en faisant d'abord chauffer le vinaigre de vin et la gelée de pommes (sirop épais).
8. ) Ajouter la demi-glace et porter à ébullition.

Merci et bon appétit!

Josée Toupin et Alain Demontigny