



Croustades de wapiti à la choucroute et gouda fumé (recette de la Fédération des

grands gibiers du Québec)

15 g (1 c. à table) **beurre**
40 g (1/3 de tasse) oignon vert haché
80 g (2/3 de tasse) choucroute hachée et égouttée
2 pincées - laurier en poudre
2 pincées - thym en poudre
2 pincées - poivre noir moulu
8 g (1 1/2 c. à thé) sel
80 ml (1/4 de tasse) vin blanc L'Orpailleur (fût de chêne)
200 g (3/4 de tasse) pommes de terre en purée
12 g (1 c. à table) moutarde de Dijon
400 g (2,2 lb) **wapiti haché**
80 g (2/3 de tasse) fromage **Gouda fumé du Québec** en petits cubes
7 feuilles de brick

1.) Dans du **beurre**, faire suer l'oignon vert avec la choucroute hachée grossièrement, les épices et herbes.
2.) Ajouter le vin blanc et chauffer pour faire évaporer presque tout le vin, laissez tiédir.
3.) Préparer une purée de pommes de terre bouillies.
4.) Mélanger le **wapiti**, le **Gouda** et tous les autres ingrédients avec la purée et l'oignon.
5.) Façonner la farce en triangles de 40 g et les disposer sur des feuilles de brick coupées en 4 (badigeonnées d'œuf battu).
6.) Replier pour ensacher en triangle et frire immédiatement dans une friteuse à 350°F.
7.) Dès que la pâte est dorée, retirer, égoutter et finir la cuisson au four à 350°F, 5 minutes.

Accompagnements : Légumes épicés en lanières.

Merci et bon appétit!

Josee Toupin et Alain Demontigny

