



Bouchées de wapiti confit en feuille de riz (recette de la Fédération des grands gibiers

du Québec)

500 g (1 lb) **épaule de wapiti**
10 g (2 c. à thé) sel aromatisé
2 kg (4 lb) graisse de canard
100 g (1/2 tasse) carotte en juliennes
250 g (1 tasse) vermicelle de riz cuit
100 g (1/2 tasse) poivron jaune en juliennes
15 g (1 c. à table) gingembre frais
16 feuilles de riz
50 g (3 c. à table) pousses de luzerne
50 g (3 c. à table) oignon vert
50 g (3 c. à table) pousses d'oignon
Au goût - sauce Hoisin
100 ml (1/4 tasse) sauce soya

1.) 24 heures à l'avance, parsemer **l'épaule de wapiti** de sel aromatisé avec vos herbes préférées.
2.) Porter la graisse de canard juste au-dessous du point d'ébullition (95°C) et y plonger le wapiti salé.
3.) Laisser cuire très doucement 3 heures, puis égoutter et trancher en fines juliennes.
4.) Pendant ce temps préparer les carottes en juliennes et passez-les à l'eau bouillante, rafraîchir aussitôt.
5.) Précuire les vermicelles de riz, puis égoutter.
6.) Tailler les poivrons en juliennes et le gingembre en bâtonnets.
7.) Mouiller les feuilles de riz et y répartir toute la garniture, ajouter la sauce Hoisin à votre goût puis rouler.
8.) Servir avec de la sauce soya.

Merci et bon appétit!

Josée Toupin et Alain Demontigny

