



## BOUCHÉES DE WAPITI CONFIT EN FEUILLE DE RIZ

*Pour 8 personnes (2 bouchées par portion)*

500 g	<b>épaule de wapiti</b>	1 lb
10 g	sel aromatisé	2 c. à thé
2 kg	graisse de canard	4 lb
100 g	carotte en juliennes	½ tasse
250 g	vermicelle de riz cuit	1 tasse
100 g	poivron jaune en juliennes	½ tasse
15 g	gingembre frais	1 c. à table
16	feuilles de riz	16
50 g	pousses de luzerne	3 c. à table
50 g	oignon vert	3 c. à table
50 g	pousses d'oignon	3 c. à table
Au goût	sauce Hoisin	Au goût
100 ml	sauce soya	¼ tasse

---

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.

**Accompagnement suggéré :** Gingembre mariné, cerises de terre et sauce soya.

**Vin d'accompagnement suggéré :** Rose Soleil (Clos St-Denis).