



Bon appétit !

Roast-Roe-Deer & French Fries ***pour les accros du Roast-Beef***

par René Kaenzig



Présenter...



... saler, poivrer ...



... griller, laisser reposer ...

Ce n'est pas possible de faire plus simple: le *Roast-Beef* est bien le plat privilégié des chaudes journées estivales. Presque tous les restaurants proposent ce plat accompagné de salades ou de frites. Moi, j'ai ma variante "chasse" avec des filets de chevreuil, ce qui va donner du *Roast-Roe-Deer*.

Très peu d'étapes:

- 1) saler – poivrer (une bonne couche)
- 2) griller (grill ou casserole)
- 3) laisser reposer (et refroidir)
- 4) et déguster avec la sauce de son choix



... et déguster. *Mmmmmh!*