



Bon appétit !

Filets de Chevreuils au Sirop d'Érable

par René Kaenzig

Mon voyage au Québec a laissé des traces. Le sirop d'érable est partout ... à toutes les sauces. Dans le beurre, dans les biscuits, en bonbons, dans la salade, sur les fromages, dans l'alcool, dans... dans... etc... etc... Cela ne m'a pas laissé indifférent. Et c'est presque par nostalgie que j'ai tenté une nouvelle expérience. Ma dernière création: les *Filets de chevreuils au Sirop d'Érable*.



J'ai laissé reposer pendant une nuit de magnifiques filets de chevreuils du *Mont Raimeux* dans une marinade composée:

- de sirop d'érable qui vient directement des indiens *Huron de Wendake* (Québec);
- d'huile d'olives qui vient directement de ma sœur en *Crète* (Grèce);
- de quelques gousses d'ail et de romarin finement hachés.

Ce fut un délice avec un sublime fumet d'aigre-doux ...

