



Bon appétit !

Émincé de Chevreuil du *Mont Raimeux* aux Noix et Potiron

par René Kaenzig

Il existe tellement de possibilités d'intégrer de la chair de courge dans nos petits plats que la viande de chevreuil n'y fait pas exception. Alors voilà une idée supplémentaire pour apprêter le produit de notre quête aux couleurs automnales.

Comme le titre l'indique, il nous faudra des cernes de noix ainsi que quelques petites boules de chair de potiron. Blanchir ces petites boules dans de l'eau bouillante pendant trois minutes, égoutter et mettre de côté. Préparer encore du bouillon, du sel et du poivre ainsi qu'un peu de farine.

La suite va très vite. Étant donné que dans cette recette la cuisson de la viande de chevreuil est très rapide, il faudra se munir d'un morceau qui n'a pas trop de fibres intramusculaires. Ou alors, lors de la découpe en émincé, on va simplement retirer au couteau ces quelques petites fibres indésirables.

Saisir très rapidement l'émincé de chevreuil (200 gr/pers) dans du beurre à rôtir. Retirer de la casserole en y laissant le jus de cuisson. Saler et poivrer l'émincé dans un bol et le saupoudrer d'un peu de farine. Verser le bouillon (poule ou bœuf; 1 dl/pers) dans la casserole et laisser cuire deux-trois minutes. Intégrer l'émincé et bien mélanger jusqu'à obtention d'une belle sauce. Ajouter les noix et les petites boules de potiron ... et le tour est joué ...



Mon choix d'accompagnement s'est porté sur les *Choux de Bruxelles aux Lardons* ainsi que sur un *Gratin de Choux-Fleur*.

Bon appétit !