



Bon appétit !

Papillons de Chevreuil du Mont Raimeux à l'Orange

par René Kaenzig

En fait, pour un plat d'une telle simplicité, il ne faudrait pas rédiger une recette. Mais bon, le but de cette publication est de rendre attentif qu'il existe d'autres menus "chasse" que les ragoûts, émincés et autres civets. Il y a des plats autrement plus raffinés que l'éternelle venaison marinée dans du vin. J'aurais pu baptiser la recette "Côtelettes doubles de Chevreuil"... mais c'est trop simple et pas poétique. J'aurais pu la baptiser "T-Bone de Chevreuil"... mais là, c'est trop américain pour une viande du Mont Raimeux. Alors j'ai baptisé cette petite délicatesse en "Papillons de Chevreuil", simplement en raison de la forme des morceaux de viande.



Mais pour pouvoir apprêter ces si jolies petites côtelettes doubles dans le courant de l'année, il faut y penser déjà lors du dépeçage de la venaison. Alors ... n'oubliez pas de bien noter la petite remarque dans votre agenda de la prochaine saison de chasse.

Il faut débuter par la sauce parce que la cuisson des côtelettes ne prend que quelques minutes. Facile! Mettre quelques zestes d'oranges et le jus de ces dernières dans une petite

casserole. Ajouter un peu de sucre. Cuire lentement et réduire. Pré-parer dans un verre un peu de féculle de maïs (Maïzena) diluée dans de l'eau afin d'épaissir la sauce en fin de cuisson.

Pour la cuisson des côtelettes de chevreuil: saler, poivrer et attention ... griller au maximum deux minutes de chaque côté (selon l'épaisseur).



Servir avec du riz et décorer avec quelques épices frais bien de chez nous et quelques rondelles de kumquat qu'on aura également trempé dans la sauce à l'orange en fin de cuisson.