



Bon appétit !

Burger à l'Effiloché de Chamois du Mont Raimeux et Confiture d'Airelles

par René Kaenzig

Mieux connue sur les cartes des restaurants sous le nom de "Pulled...", qui nous vient des USA, j'ai voulu faire ma propre variante de viande effilochée. Et c'est bien de la viande de chamois effilochée qui rentrera dans la confection de mon nouveau burger.

petits dés. On est prêt... saisir rapidement la viande de chamois dans de l'huile d'olive bien chaude (env 5 min) dans une cocotte. On ajoute l'oignon haché et les petits dés de carotte. Et on laisse le tout pendant 10 minutes sur un feu moyen tout en remuant quelques fois.



Le secret se trouve dans la cuisson lente d'un morceau de viande de chamois (env 300 gr). On s'équipera également d'un oignon et d'une carotte. Pour les liquides, il nous faudra 5 dl de bouillon, 3 dl de vin rouge et d'un peu d'huile d'olives. Et pour épicer, on se contentera de sel et de poivre du moulin. Pour le burger propre dit, il faudra le fameux petit pain, une belle feuille de salade verte et de la confiture aux airelles pour mettre la petite touche finale "chasse".

Mettons-nous au boulot. Couper la viande en gros morceaux. Éplucher et hacher l'oignon. Éplucher et couper la carotte en

On verse les 3 dl de vin rouge et on laisse bouillir le tout. Après quelques minutes on va y ajouter 3 dl de bouillon (on réserve les 2 dl de bouillon restants) et on va encore saler et poivrer toute la mixture. Porter à ébullition. Recouvrir la cocotte avec un couvercle et laisser mijoter à feu doux pendant 3 heures. On ira parfois remuer et contrôler si le liquide est suffisant. On pourra ajouter du bouillon s'il manque du liquide.

Après 3 heures de cuisson, la viande doit être filandreuse et est prête pour être effilochée (démontée en fibre). Laisser tiédir et effilocher la viande avec les doigts ou avec l'aide d'une fourchette et la partie est jouée.

Ne reste plus qu'à monter le burger selon son choix. Ma proposition est la confiture aux airelles parce que la douceur se marie magnifiquement bien avec la viande de gibier. Mais les inconditionnels du ketchup ou autres seront aussi comblés avec l'*Effiloché de Chamois du Mont Raimeux*.

Bon appétit !