



**Bon appétit !**

## La "Bûchette du Chasseur"

par René Kaenzig

On connaît déjà le "Bâton du Berger"... mais moi j'ai créé la "Bûchette du Chasseur". C'est en raison de sa forme que je l'ai baptisé ainsi. Voilà un saucisson qui accompagnera magnifiquement bien la pause de chasse, autour d'un feu, avec fromage et pain et l'immanquable verre de vin rouge.

Le saucisson est à base de viande hachée de chamois et de gras de porc. Il est assaisonné avec sel, poivre et mon mélange secret de divers épices et petites herbes. Je l'ai mis en forme... ben... avec une forme en forme de bûchette...

C'est avec de la sciure de hêtre que je l'ai fumé à froid. Et il aura passé encore un mois de vacances à la cave sur son petit lit de treillis.

