



Bon appétit !

Cevapcici de Chamois

par René Kaenzig

J'avais déjà averti plusieurs fois que j'ai été un "grand voyageur". Ceci étant, cela a laissé des traces et j'ai toujours une multitude de souvenirs et d'idées qui accompagnent mon voyage culinaire.



Et pourquoi ne pas copier nos voisins des *Balkans* avec leurs fameuses brochettes ou rouleaux de viande hachée et grillés sur le feu de bois. D'origine, c'est un mélange de viande d'agneau, de mouton

et de bœuf. Ben moi j'ai tenté la même chose, mais avec de la viande de chamois. Et je vous assure que c'était jouissif.

Viande hachée de chamois, mélangée avec des épices de sa préférence (sel, poivre, diverses herbes aromatiques, etc...), un œuf, un peu d'huile d'olive et pourquoi pas encore un oignon haché. On mélange le tout et on laisse reposer quelques heures au frigo. Par la suite on confectionne des rouleaux en forme de saucisse et pour faciliter la tenue, on y pique une brochette en bois. Servi avec sauce aux airelles et patates frites multicolores... ce sera un magnifique voyage... *Bon appétit !*

