



Bon appétit !

Côtelettes de Chevillard avec Croûte aux P'tites Herbes du Mont Raimeux

par René Kaenzig

Cette simple suggestion peut être appliquée sur un rack ou un filet de chevreuil ou de chamois. Le rack pourra donc être coupé en côtelettes avant ou après la cuisson. C'est la croûte aux herbes qui est ici au centre de l'intérêt. Mais si un convive n'aime pas cette croûte à base de chapelure et de petites herbes aromatiques, alors on va faire une version tout simplement sans celle-ci.



Passons donc à la confection de la pâte aux herbes qui sera déposée sur le morceau de viande juste avant la cuisson au four et qui formera une belle croûte dorée. Pour 100 gr de viande, on aura besoin de deux cuillère à soupe de chapelure, de 20 gr de beurre, un peu de sel et de poivre ainsi que de petites herbes aromatiques de son choix (exemple: romarin finement coupé). Mélanger ceci pour en former une pâte. Aplatir et former des rectangles de la grandeur du morceau de viande à recouvrir. Un peu d'huile, sel et poi-vre sur la viande; recouvrir de la croûte aux herbes et passer au four à 250°C pendant 10-12 minutes. Et c'est fait...

Bon appétit !

