



Bon appétit !

Les Tapas du Chasseur

par René Kaenzig

Tout a débuté sur une feuille de papier. Je cherchais une idée pour sublimer un simple petit morceau de venaison en plusieurs déclinaisons. Je pensais aux amuse-bouche de nos apéros. L'idée des fameux antipasti italiens m'est aussi venue. Et finalement je suis tombé sur un plat de tapas espagnoles.



En fait, mon plat de "Tapas du Chasseur" est un mélange de tout cela (mais ma propre version avec de la viande de chevreuil).

Ridiculement simple à faire: à part les petites côtelettes et la viande fumée et séchée, il ne faut que 100 gr de viande par personne. Mais il faut du temps et de la patience. Toutes les recettes se trouvent dans d'anciennes éditions de *Notr'Canard*... alors, prenez votre collection et votre couteau en main:

- Cevapcici (Nr 166, novembre 2021)
 - Nuggets (Nr 135, janvier 2019)
 - Sushis (Nr 088, octobre 2014)
 - Viande fumée (Nr 102, janvier 2016)
 - Meatballs (Nr 112, décembre 2016)
 - Carpaccio (Nr 108, juillet/août 2016)
 - Côtelettes (Nr 157, janvier 2021)
 - Tartare (Nr 074, juillet 2013)
- ... et j'aurais encore beaucoup d'autres idées. Le tout sera accompagné de toasts, de confiture aux airelles et de sauce soja.

Bon appétit !

