



Bon appétit !

Filet de Chevreillard tressé avec Sauce au Miel et Thym

par René Kaenzig

Il fallait bien que je tente une nouvelle façon de présenter les quelques petits filets qui m'attendaient patiemment au congélateur. Mon crédo est de mettre en valeur le produit de ma chasse et d'y donner un soin particulier à sa présentation. Et voilà que m'est venu l'idée de tresser les petits bouts de filet de chevreuil. J'ai tenté l'affaire, et je saurai aussi que par la suite, lors du dépeçage de la carcasse de l'animal, je devrai laisser les morceaux un peu plus long que d'habitude... ça m'apprendra...



J'ai donc entaillé les filets sur leur longueur, tressé les brins et fais retenir l'extrémité avec un cure-dent.

À la casserole, les filets ne passeront dans l'huile chaude que deux à trois petites minutes. Conseil récurrent: la viande de chevreuil doit rester rosée...

Je laisserai reposer quelques minutes au chaud sur du papier ménage (au four, sous une cloche ou sous du papier d'aluminium).



Sachant que la cuisson est particulièrement courte, on aura fait la sauce et les accompagnements bien avant le service. Ma sauce est également bien simple: échalote et oignons étuvés, on ajoute du miel et quelques feuilles de thym. Et mon accompagnement proposé sera des patates douces en frites et quelques choux de bruxelle. *Mmmmmh !*

Bon appétit !

