



**Bon appétit !**

## Parmentier de Chamois du Mt Raimeux

par René Kaenzig

Je n'ai absolument rien inventé d'exclusif. En cuisine, le terme "parmentier" fait référence à une préparation culinaire à base de pommes de terre, en hommage au célèbre agronome et nutritionniste français *Antoine-Augustin Parmentier*, qui a contribué à la popularisation de la pomme de terre en France au XVIII<sup>eme</sup> siècle. Lorsque vous rencontrez le terme "parmentier" dans un contexte culinaire, il est très probable qu'il soit lié à une recette mettant en avant la pomme de terre.



Le plat le plus connu portant le nom de *Parmentier* est le "Hachis Parmentier", qui est une sorte de gratin composé de viande de bœuf hachée, généralement mélangée avec une sauce, le tout recouvert d'une couche de purée de pommes de terre. Ce plat est ensuite gratiné au four jusqu'à ce qu'il obtienne une surface dorée et croustillante.

Ma proposition du "Parmentier de Chamois du Mont Raimeux" ne varie pas beaucoup de la recette originale. J'aurai assaisonné selon mes envies et grillé dans une casserole de la viande hachée de chamois et je la dépose dans un cercle à pâtisserie que j'aurai chemisé au préalable avec du papier de cuisson. De cette manière, il sera plus facile de déposer la galette terminée sur un plat ou une assiette sans qu'elle colle au cercle.

Pour la purée de pommes de terre, je ne vais pas m'attarder ici sur la recette. Deux options: vous utilisez une purée déshydratée/ instantanée ou vous la préparer personnellement. Moi, je préfère la

faire moi-même en cuisant les pommes de terre, en les écrasant dans un passe-vite, en y mélangeant de la crème et en assaisonnant le tout selon mes propres goûts (sans oublier quelques râpures de noix de muscade bien entendu...).



On peut recouvrir la galette de viande de purée de pommes de terre avec une cuillère ou une spatule. Moi je préfère y déposer la purée avec un sac à pâtisserie... c'est tellement plus sympa et plus beau. On passe le tout au four à 200° C jusqu'à obtenir une belle croûte dorée.

*Bon appétit !*