



**Bon appétit !**

## **Baluchons de chevreuil aux figues**

par René Kaenzig

Pour les fêtes de fin d'année, je voulais expérimenter une nouvelle fois quelque chose avec la viande de gibier de ma propre chasse. Avec des images de *St Nicolas* et de *Père Noël* plein la tête, j'ai subitement pensé aux sacs, corbeilles, hottes ou autres baluchons des *Pères Fouettards*. Et avec les égluves pleines de douceurs des desserts et friandises de *Noël*, j'ai pensé aux fruits exotiques. Pourquoi ne pas associer le tout. C'est comme cela que sont nés mes "Baluchons de chevreuil aux figues".



Comme d'habitude, les quantités des ingrédients ne sont pas indiquées parce que ce n'est qu'une affaire de goût. Si l'on aime le doux, on y mettra un peu plus de figues et de miel. Si l'on aime l'épicé, on y mettra un peu plus de sel et/ou de poivre, etc...

Ce qu'il vous faudra c'est tout d'abord un beau morceau de viande de chevreuil dans lequel vous serez à même de tailler quelques médaillons. Pour les épices: sel et poivre suffiront. Il faudra quelques figues séchées et du miel. Et pour emballer le tout, seront également utiles quelques feuilles de pâte fraîche, un jaune d'œuf et de la ficelle de cuisine. Et c'est tout ... et c'est tout facile !

Le plus compliqué est de faire la farce avec les figues et le miel. Couper les tiges et les queues des figues et hacher très finement le tout. Quelques grains craqueront sous la lame du hachoir, mais cela nous met déjà dans l'ambiance du produit fini.



Quand le tout est bien haché, on mélange cette masse avec une bonne cuillère de miel.

Comme déjà mentionné ci-avant, on préparera quelques médaillons de chevreuil d'environ un centimètre d'épaisseur. Saler et poivrer des deux côtés.





**Bon appétit !**



La fabrication des baluchons est également un jeu d'enfant. Mettre à plat une feuille de pâte fraîche carrée d'environ vingt centimètres de côté. Y déposer un médaillon assaisonné au milieu de la pâte. C'est le moment où l'on va couler une bonne cuillerée de farce figues/miel sur le médaillon. Remonter les quatre coins de la pâte fraîche et attacher le tout en baluchon avec de la ficelle de cuisine. Vous confectionnerez autant de petits baluchons que vous avez de médaillons et de feuilles de pâte fraîche. On déposera ces magnifiques petits paquets sur une feuille de cuisson pour four. Badigeonner les petits sacs avec du jaune d'œuf.



La cuisson est rapide: 12 à 15 minutes au four à 180°C. Ou alors, surveiller la couleur des petits baluchons. De toute façon la viande de chevreuil pourra être dégustée rosée. Accompagnés d'une petite salade verte, les baluchons seront dignes d'une entrée d'un menu de fête (ou comme plat principal d'un menu léger).

*Bon appétit !*

