



Bon appétit !

Filets de chevreuil à l'orange

par René Kaenzig

Un peu de douceur dans ce monde de brutes ... et pourquoi pas fusionner l'orange et la viande de chevreuil? Il fallait oser ... j'ai donc tenté. Il existe bien le canard à l'orange, alors pourquoi pas du chevreuil à l'orange. C'est un peu exotique, mais au final, que c'était bon. *Mmmmmh!*

Passons donc aux choses sérieuses: aligner les ingrédients. Pour les lecteurs assidus, vous connaissez déjà ma manœuvre, les quantités c'est selon l'humeur du jour. Ce n'est pas que je ne suis pas capable de faire deux fois le même met de façon identique, mais j'aime bien me surprendre. C'est tellement bien l'imprévisible. C'est tellement bien de jouer avec son humeur. C'est tellement bien de développer ses instincts. La chasse ... aux goûts, se fait même en cuisine.



Alors pour le met de ma nouvelle création, il faudra deux beaux morceaux de filets de chevreuil. Ben ouais ... je prends le meilleur ... même pour des essais. C'est avec des bons produits que l'on fait de la bonne cuisine. Ben ... puisqu'il est dénommé "filets de chevreuil à l'orange", il faudra bien entendu des oranges. Et puisque j'avais envie de faire quelque chose de doux, il faudra encore un peu de

miel (du *Raimeux* bien entendu!), un peu de sucre et de la liqueur de *Grand Marnier*. Alors si je rate ma sauce à l'orange avec tous ces ingrédients "à l'orange" ... ben, c'est nul.

On va commencer par la fin, donc à préparer la décoration. Pour ceci, une orange suffira. Il faudra peler à vif cette orange en découpant la peau du fruit (enlever également toute les parties blanches et fines qui recouvrent la chair du fruit). Ensuite on coupe l'orange en deux et on tranche les moitiés en demi-cercles d'environ cinq à sept millimètres d'épaisseur. Ces petits bouts d'oranges seront intercalés entre les tranches du filet de chevreuil (voir photo).



Passons à la sauce: on retirera quelques zestes d'une orange bien lavée; presser des oranges pour récolter environ deux à trois décilitres de jus; déposer le tout dans une casserole et on y ajoute quelques bonnes cuillerées de miel et une petite avalanche de sucre en poudre; et on chauffe le tout pour en faire évaporer l'eau, ce qui donnera presque un caramel. Attention de ne pas faire mousser le tout hors de la casserole (ça m'est arrivé ... et ce n'est pas triste à nettoyer). Ajouter une rasade de *Grand Marnier* et garder le tout au chaud.



Bon appétit !

Pour la viande, cela va très vite: saler et poivrer les filets de chevreuil et griller rapidement dans la casserole bien chauffée (ou même au grill). L'intérieur des filets peut être rouge.

Lorsque le tout est prêt, passons à la présentation: couper les filets en petites tranches d'un centimètre d'épaisseur; déposer sur l'assiette en intercalant les tranches d'oranges; laisser couler un filet de sauce à l'orange sur le tout. Accompagné avec une salade verte et quelques galettes de röstis (ou des frites pour les inconditionnels), ce sera ... un *Menu de Fête* ... tout en douceur et en couleurs ...