



Bon appétit !

Les Fajitas du chasseur

par René Kaenzig

C'est en échangeant quelques mots avec un ami habitant aujourd'hui en Amérique centrale, que m'est venu l'idée de créer un petit met "chasseur" avec en plus, la petite touche mexicaine. De plus, on nous en met plein la vue actuellement dans les *fast-foods* ainsi que dans les publicités télévisées ... alors il fallait bien un peu concurrencer toute cette avancée avec mes propres idées. Que trouve-t-on de plus simple dans la diversité de la cuisine mexicaine? C'est les *fajitas*, ces galettes dénommées *tortillas* et décorées de tout ce que l'on trouve de comestible.

J'ai tenté les "*Fajitas du Chasseur*". J'aurais pu aussi dénommer ce petit en-cas comme "*Wraps du Chasseur*", mais cela aurait un peu trop dénaturé l'idée initiale de mon met *tex-mex* (*Texas-Mexique*). *Wrap* monopolisant un peu trop son origine nord-américaine.



Bref, plus simple ce n'est pas possible. Préparons tous les ingrédients dans des petites assiettes. Couper de la viande de chevreuil en petites lamelles, saler et poivrer ... et pourquoi pas assaisonner le tout avec un mélange d'épices *tex-mex* (toute la réussite est dans l'assaisonnement). Je coupe également en petits dés des oignons et des bolets (du *Raimeux*

bien entendu). Quelques chanterelles nettoyées (qui viennent également du *Raimeux*), on coupe les plus grandes. Et l'on prépare sur le plan de travail la pile des *tortillas*, quelques feuilles de salade verte et quelques tomates également coupées en petits cubes. Des poivrons coupés en lamelles pour y mettre encore un peu de la couleur. Et pour les inconditionnels des piments ... c'est à vous de choisir ...



Il me faudra une grosse casserole, genre *wok* pour faire sauter les aliments. Si la casserole est assez grande, il est possible de faire cuire le tout en même temps dans un peu d'huile. Moi je préfère étape-par-étape et remettre les aliments un-à-un dans de belles petites coupelles après la cuisson. Ceci permet un meilleur contrôle de chaque aliment séparément. Ceci permettra aussi aux convives de créer leurs *fajitas* individuellement. Chacun pourra se servir et mélanger les mets qu'il préfère.

Mais l'art de rouler les *fajitas* est une autre histoire. Tout le monde se souvient ou a déjà été confronté avec la sauce qui sort malencontreusement du *tortilla* et qui coule le long des bras quand on mange un *fajita*, un *taco* ou un *wrap*. Tout le monde se souvient du moment où le tout se démonte et que les mets retournent de



Bon appétit !

façon autonome dans l'assiette ... ou ailleurs.

Ci-dessous, une des nombreuses manières de rouler les *fajitas*. C'est la plus facile et c'est celle que je préfère:

Bon appétit !

