



Bon appétit !

Les Croissants du Chasseur

par René Kaenzig

Je cherchais depuis quelques temps déjà une solution simple et sympathique pour agrémenter un apéro avec des petits amuse-bouches et la petite touche "chasseur".

Il me fallait quelque chose rapidement à disposition. Mais oublions tout de suite les chips, les pistaches et autres mélanges de salés sans style (et absent d'hygiène) que l'on trouve dans la totale majorité des apéros. C'est ringard! Je n'en veux plus!

J'ai fait beaucoup d'essais et j'ai testé plusieurs idées. Finalement je me suis arrêté sur les "Croissants du Chasseur". Il ne suffit plus qu'à engager la production.

La pâte feuilletée que l'on trouve dans le commerce (l'idéal est une pâte ronde) sera nécessaire pour former des petits triangles. Au milieu des triangles on déposera de la farce à base de viande de chevreuils. Cette farce est composée de viande finement hachée et assaisonnée selon vos propres goûts. Il suffira de rouler les triangles pour en former des croissants. Les croissants peuvent être congelés, mais si c'est pour une cuisson imminente, on les badigeonnera encore d'un peu de jaune d'œuf pour leur assurer une belle couleur.

Santé & bon appétit !

