



**Bon appétit !**

## **Le fameux *Burger du Mont Raimeux***

par René Kaenzig

Vous aurez bien entendu remarqué la subtilité dans le titre. Rien à voir avec *hamburger*. Mon met n'a pas de lien d'origine avec la ville de *Hambourg* située au nord de l'*Allemagne*. Moi je parle de "Burger", dont même les chaînes multinationales de *fast-food* utilisent cette dénomination pour désigner leurs sandwichs.

L'historique de ce met, aujourd'hui typiquement attribué à la "malbouffe" américaine, est très floue. Certains attribuent l'origine aux immigrants et marins allemands qui faisaient un peu d'argent aux USA avant le début des années 1900. D'autres sources mentionnent la naissance du fameux sandwich en 1885 dans la ville de *Hamburg* ... mais ... dans l'état américain de *New York*. Bien d'autres théories existent encore. Une chose est sûre, cette nourriture de consommation rapide s'est répandue comme un virus à travers toute notre planète. Il manquait néanmoins quelque chose: avec la naissance du fameux "Burger du Mont Raimeux"©, j'ai ajouté une branche à l'arbre généalogique du "Burger".

La recette n'est pas révolutionnaire. Mais elle trouve bien toutes ses racines aux alentours du *Mont Raimeux*. Et pour les malins qui voudraient douter du lien qui existe entre le fromage de "Tête de Moine" et les alentours du *Mont Raimeux*, je leur répondrai ceci: en fait, je fais un petit

hommage à ma maman qui a habillé des milliers et des milliers d'emballages pour la commercialisation de l'ingénieux instrument "La Girolle" servant à racler le fromage de "Tête de Moine" pour en faire notamment des girolles (cartons confectionnés à l'époque aux pieds du *Mont Raimeux*, à *Crémines* – dès 1985 env.).



**Confrérie St Hubert du Grand-Val**

St-Hubert-du-Grand-Val@bluewin.ch



**Bon appétit !**

---

Les ingrédients sont donc des plus simples:

- 1<sup>er</sup> étage: la partie basse du petit pain sandwich que l'on aura toasté auparavant;
- 2<sup>ème</sup> étage: on posera quelques feuilles de salade sur le premier étage;
- 3<sup>ème</sup> étage: on aura cuit des pommes-de-terre le jour avant à la mode de ma grand-maman (cuire les patates et couper la cuisson rapidement avec de l'eau très froide); peler et râper les patates pour former ensuite une galette bien ronde de la grandeur du sandwich; griller dans un peu d'huile en y ajoutant du sel et quelques râpures de noix de muscade;
- 4<sup>ème</sup> étage: le steak haché sera fait à base de viande de chevreuil mélangée à du jaune d'œuf et de la mie de pain (sel & poivre); on y intégrera de l'oignon haché et grillé au préalable dans une casserole; le steak formé en une galette bien circulaire à la grandeur du sandwich sera également grillé dans une casserole;
- 5<sup>ème</sup> étage (en option): pour les inconditionnels du ketchup ... allez-y !
- 6<sup>ème</sup> étage: recouvrir d'une fine couche de girolles;
- 7<sup>ème</sup> étage: le couvercle du petit pain sandwich également toasté.

Prochaine étape: déguster ...

Commentaire de mon fiston: "c'est trop bon !" ...

Calories: ... énorme ! ...