



Bon appétit !

Carpaccio de chevreuil du *Mt Raimeux*

par René Kaenzig

Décidément, tout tourne toujours autour du *Mont Raimeux* !

Ben ouais, c'est mon "chez moi" et celui du gibier que j'y prélève. Je lui rends ses honneurs jusque dans l'assiette. La venaison mérite bien que l'on s'attarde dignement sur sa transformation et sur sa préparation ... jusque dans le nom qu'il recevra. C'est du cru ... du terroir ... parfois mélangé à de l'exotisme (et des expériences). C'est aussi cela "la chasse" en cuisine. La recherche de l'inconnu et des belles émotions ... et surtout à table avec ceux qu'on aime ♥

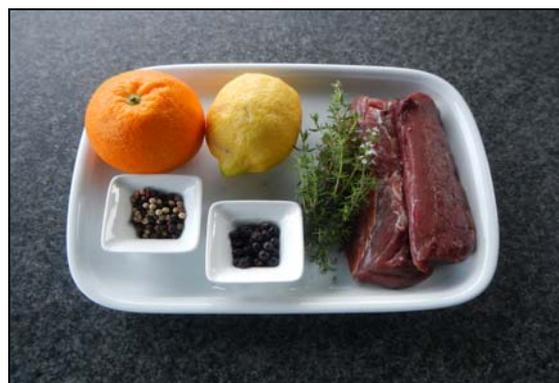
Aujourd'hui c'est un Carpaccio de chevreuil ... du *Mont Raimeux* (je remets cela ... que je vais apprêter.



C'est bien entendu les meilleurs morceaux de la venaison du chevreuil qu'on prendra: les filets. Pas trop, n'exagérons rien. Ceci est une entrée à mettre au niveau des assiettes de grands choix dignes des gourmets de renoms et non pas simplement un met à vous tendre la "bedaine". Sa dégustation sera presque transformée en un culte.

Comme autres ingrédients, il faudra également prendre du temps et y mettre de la patience: le temps qu'il faudra pour mariner ces magnifiques morceaux de

viande afin qu'ils dévoilent un parfum subtil. Un fumet complexe entre fruits et senteurs de forêt digne d'un été calme, relaxant et ensoleillé. Alors, passons à la confection de cette marinade.



On écrasera dans un bol quelques grains de genièvre. Idem avec des grains de poivres. On y ajoute une petite pincée de sel. Un brin de thym sera taillé très fin avec un ciseau. On recouvre le tout avec de l'huile d'olives et quelques gouttes d'huile balsamique. Avec générosité on y intègre des zestes d'orange et de citron (bien laver les fruits à l'eau courante auparavant). Voilà, on mélange le tout. Le plus simple c'est avec un pinceau. Ce dernier sera utile à badigeonner les morceaux de viande. La viande sera bien traitée avec de la marinade sur toutes les faces.





Bon appétit !

C'est dès cet instant que l'on devra s'armer de patience. Nous laisserons le plat environ quatre heures à l'air ambiant et il finira ensuite sa pause encore pour huit heures au frigidaire. Ce n'est pas terminé! Le carpaccio étant une viande qui se mange crue et qui doit être coupée en de très fines tranches. La viande de chevreuil est fragile et ne pourra pas être coupée de la manière voulue sans passer par une phase de congélation (env une heure). Ce n'est que congelée qu'elle pourra être tranchée et déposée dignement dans l'assiette. Servie avec quelques filets d'oranges se sera sublime.

Alors ... bon appétit !