



Bon appétit !

La saucisse à rôtir de Chevreuil du Mont Raimeux

par René Kaenzig

La saison des grillades n'est encore longtemps pas arrivée à son terme. Profitons encore de ces bons moments de convivialité pour choyer quelques bons morceaux de viande pour les passer ensuite sur la braise.



Sur cet élan d'envie culinaire, j'ai eu la magnifique idée de mettre les mains à la pâte et de confectionner le prototype de la *Saucisse de Chevreuil du Mont Raimeux*.

L'idée de la saucisse à base de viande de chevreuil ne vient bien entendu pas de moi. Je ne suis pas l'inventeur. Mais la farce ... la farce = le mélange ... vient bien de moi.



La liste des ingrédients n'est pas surprenante: on prendra 50% de viande de chevreuil et 50% de lardons de porc. La viande de chevreuil n'ayant pratiquement pas de matière grasse, il faut rajouter du gras. Le tout serait bien

trop sec à la fin. On préparera quelques gousses d'ail, du sel et du poivre, du paprika (moi j'aime le fort) et quelques grains de genièvre. Un mélange d'herbes séchées fera l'affaire (herbes de Provence ...ou alors des herbes du Raimeux !).



La suite est simple: hacher la viande et mélanger avec les lardons de porc. On y incorpore les gousses d'ail et les grains de genièvre écrasés. On épice le tout avec sel, poivre, paprika, herbes, etc... Pour lier le tout, un œuf fera l'affaire. Malaxer cette fabuleuse farce à saucisses jusqu'à en faire une masse bien compacte. Goûter et rajouter des épices selon vos envies.

Le moment est arrivé de nettoyer les boyaux. Rincer l'intérieur et l'extérieur à l'eau courante. Enfiler ceux-ci sur le poussoir à saucisses ... et le tour est joué. Laisser encore reposer quelques heures au frigo ... et bon appétit !



Bon appétit !

