



Bon appétit !

Foie de chevreuil

par René Kaenzig



Là, je ne vais pas faire que des heureux. Le foie de chevreuil fait partie du trophée de chasse réservé au chasseur. Alors pour trouver l'ingrédient central du menu, il faudra avoir un lien très étroit, ou même privilégié, avec un chasseur.

Mais je me devais d'intégrer dans notre publication cette recette relativement facile, afin d'aider quelques chasseurs qui n'ont pas trop d'affinités avec la cuisine ... et qui pourront donc passer la recette à leur tendre moitié.

Il existe autant de recettes de foie de chevreuil qu'il existe de chasseurs. Mais celle-ci est le résultat de plusieurs essais et vient donc de ma propre conception ... et je l'adore ...

Préparons donc tous les ingrédients:

- le principal: un foie de chevreuil que l'on aura pelé (enlever la fine peau qui recouvre le foie) et qu'on aura coupé en petits cubes (max 1 x 1 cm);
- un oignon et une échalote finement hachés.

On est prêt pour la cuisson:

- faire revenir l'oignon et l'échalote dans une noix de beurre jusqu'à ce que le tout soit bien doré;
- incorporer les petits cubes de foie, saler, poivrer et laisser griller;
- mouiller avec une bonne rasade de Porto blanc;
- noyer avec du vin rouge (la bonne cuisine se fait avec du bon vin !);
- surveiller le tout pour que la sauce ne devienne pas trop épaisse, ajouter un peu de vin si nécessaire. Et c'est déjà prêt !



On pourra servir le foie de chevreuil dans une coque de vol-au-vent ou avec des toasts. Même des pâtes ou du riz accompagnent magnifiquement bien ce met d'exception. Ma petite touche finale sera de déposer avec finesse sur le foie de chevreuil quelques petits lardons de porc grillés et bien croustillants.