



Bon appétit !

Pizza du Mont Raimeux

par René Kaenzig

La fameuse tarte d'origine italienne faite de pâte à pain étalée et recouverte de coulis de tomate a maintenant une cousine locale: la *Pizza du Mont Raimeux*.

Avec ces quelques lignes il ne s'agit pas de vous expliquer comment faire une pizza. Ce serait une honte de ma part de douter sur vos capacités culinaires. Ces lignes ne sont là que pour vous titiller l'imagination.

Pour oser baptiser ma pizza au nom du *Mont Raimeux*, il fallait bien des produits de cette montagne. Je n'ai donc pas économisé sur les ingrédients du lieu: médaillons de chevreuil, morilles et quelques petits grains de genièvre. Et comme

vous connaissez tous très bien le Chef, s'est donc lui-même qui a récolté les produits sur les pentes du *Mont Raimeux* à la sueur de son front (en se gardant bien de ne pas en mettre partout ...).

La pizza était une totale réussite. Je me sentais littéralement transporté à la chasse en forêt. Que du plaisir ! *Bon'app !*

