



**Bon appétit !**

## Rôti haché du *Pré d'la Vatche*

par René Kaenzig

Les locaux connaissent: le *Pré d'la Vatche* est l'abrégé du petit pré bien connu aussi sous le nom de *Pré des Vatcheries* sur le *Mont Raimeux*. On y trouve souvent, tout au long de l'année, des chamois de tous âges qui viandent la magnifique petite herbe montagnarde. Soyons clair: on ne va pas pêcher des poissons dans une fontaine ... donc, je ne vais pas chasser le chamois là où il n'y est pas. Quoi que ... je préfère l'approche silencieuse au milieu des forêts. Ceci étant, l'ingrédient principal de cette proposition de menu est donc bien le produit de ma quête dans le *Mont Raimeux*.

C'est en l'honneur des chamois du *Pré d'la Vatche* que j'ai concocté ce rôti de viande hachée ... de chamois bien entendu. Très souvent, et même très très souvent, les recettes de cuisine font la part belle aux beaux morceaux de viande de choix: les morceaux "nobles" comme on le dit si souvent. Chez moi, la viande de gibier est noble dans son entier. Même les petits lambeaux de viande sans allure reçoivent dans ma cuisine tout l'honneur qui leur est dû.



Les ingrédients en complément à la viande de chamois (env 600 gr) sont:

- 200 gr de lardons de porc;
- un peu de pain blanc (2-3 toasts);
- un peu de lait;
- un gros oignon et de l'ail;

- un œuf;
- 1 dl de *Porto Bianco* et 2 dl de vin rouge;
- sel, poivre, muscade et quelques brindilles de romarin et de persil.



On commencera par hacher la viande de chamois (mon inlassable conseil: au couteau et non pas au hachoir à viande ... il s'agit de la couper finement et non de l'écraser). On pourra y incorporer les lardons de porc finement hachés également.

Dans un grand bol, on défait le pain blanc en petit morceau. S'il s'agit de toasts, on éliminera la croûte du pourtour. Mettez quelques cuillères à soupe de lait et mélanger/écraser le pain afin de former une masse homogène et bien humide.



On va s'occuper de l'oignon, de l'ail et du persil en les hachant finement. Faire revenir dans du beurre. Laisser refroidir et l'intégrer dans le grand bol. On y ajoute la viande hachée avec les lardons ainsi



**Bon appétit !**

qu'un œuf. Épicer (sel, poivre, quelques râpures de noix de muscade et le *Porto* blanc). Malaxer le tout pour en faire une masse bien compacte.



On va laisser reposer cette masse compacte au frigo quelques heures pour que les différents éléments se colent bien.



Après cette pause bien méritée, il s'agit de former la viande en un magnifique rôti bien présentable (pas trop épais, afin qu'il cuise assez rapidement jusqu'à l'intérieur).



Saisir le rôti sur tout son pourtour dans une casserole avec du beurre à rôtir. Faire attention en le tournant de ne pas le casser. Une fois qu'il est bien grillé sur son pourtour on va le retirer de la casserole et le sécher avec du papier ménager. Déposer dans une cocotte pour pouvoir le passer ensuite au four. Ajouter les deux décilitres de vin rouge sur le fond de cuisson dans la casserole utilisée auparavant pour saisir le rôti; bien

mélanger et faire cuire un court instant. Ajouter ce jus dans la cocotte où repose le rôti et y déposer quelques brindilles de romarin sur le pourtour.

Et voilà ... le tout passera au four encore une heure à 200°C. Le rôti pourra être servi en tranches avec un accompagnement de son choix. Moi j'adore les pommes de terre au four ... impec, le four est déjà chaud ...

