



**Bon appétit !**

## **Atriaux du Maljon<sup>©</sup>**

par René Kaenzig

Encore une farce du cuisinier? L'*Atriau du Maljon<sup>©</sup>* est confectionné à base de foie et de viande de chevreuil. Avec cette proposition de menu, je ne vais pas me faire que des amis ... il est vrai que de disposer de foie de chevreuil n'est pas une mince affaire. Ceci est généralement réservé aux chasseurs. De plus, publier une telle recette pendant une période hors-chasse, n'est pas sympa non plus. Mais figurez-vous que le foie de chevreuil se laisse également congeler. Alors, si en automne on anticipe un peu, on trouvera aujourd'hui son bonheur dans le congélateur.



L'image ci-dessus montre les ingrédients nécessaires à la confection de quatre petits atriaux pour une belle entrée en matière d'un menu "chasse" encore plus étoffé:

- 300 gr de viande de chevreuil;
- 100 gr de foie de chevreuil;
- un oignon, deux échalotes, sel, poivre, romarin, persil, quelques grains de genièvre;
- une rasade de *Porto blanc*;
- et ... ce que quelques-uns n'ont pas pu identifier sur la photo, afin d'emballer les atriaux, il faudra de la crépine de porc (vous trouverez cela chez votre boucher habituel ... si vous êtes gentil avec lui).

Allé, au boulot! Première chose, hacher l'oignon et les échalotes. Faire revenir le tout dans une noix de beurre jusqu'à obtenir une belle couleur dorée. On va laisser cela refroidir. Ensuite il s'agit de hacher très fin la viande de chevreuil et à cette occasion d'éliminer toutes les petites parties indésirables (fibres intramusculaires) et mettre le tout dans un grand bol.

Préparer ensuite le foie en enlevant la fine peau qui le recouvre et le hacher également très fin. On ajoute ceci au grand bol. Sel, poivre, les épices finement hachés ainsi que les oignon/échalotes suées et refroidies retrouveront le même bol. Ne pas oublier la petite touche finale: un peu de *Porto blanc*! Toute cette matière sera mélangée et malaxée pour former une belle masse compacte. Elle retrouvera le frigidaire pour y faire une courte pause.



Formons maintenant les *Crépinettes*. Oui, je sais, chez nous c'est les *Atriaux*. Mais ce nom est également joli. Il vient tout droit de l'utilisation de la crépine de porc (membrane renfermant les viscères) qui emballera les quatre boulettes de farce.

La cuisson est délicate. Il s'agit de ne pas trop chauffer la casserole ... nous ne voulons pas que les atriaux éclatent. Dans de l'huile ou de la graisse à rôtir, on retournera les atriaux assez souvent. La



***Bon appétit !***

---

cuisson est lente et assez longue. Servis avec quelques fruits, les *Atriaux du Maljon*® seront sublimes.

