



**Bon appétit !**

## **Saltimboccas du Mont Raimeux<sup>©</sup>**

par René Kaenzig

Toujours à la recherche de nouvelles idées pour ma cuisine "chasse", c'est simplement en étudiant une carte de menus dans un restaurant italien que l'eau m'est venue à la bouche et l'idée dans mes méninges avec cette proposition de *Saltimboccas alla Romana*. D'origine, le *saltimbocca* est une fine tranche de viande de veau enroulée par une tranche de jambon cru, et décorée d'une feuille de sauge.

Mais pourquoi pas faire la même chose avec du gibier? Faisons donc des *Saltimboccas du Mont Raimeux<sup>©</sup>* ... je venais de trouver une nouvelle réalisation qui complètera merveilleusement bien mon bouquin de recettes "chasse".

À part les tranches de *prosciutto crudo*, j'avais tout sous la main: fines tranches de sanglier, de chevreuil ou de chamois et même la feuille de sauge. Il suffisait d'essayer: essayer c'est l'adopter!

C'était magnifiquement bon! Essayez! Vous l'adopterez!



*Saltimboccas du Mont Raimeux<sup>©</sup> à la viande de sanglier*