



**Bon appétit !**

## **Pot-pourri flambé du Mont Raimeux**

*par René Kaenzig*

Oh là là ...! J'en aurai joué autrefois des pots-pourris de par ce Monde avec mon saxophone. Aujourd'hui ce sera un pot-pourri de gibier que je jouerai, mais dans ma cuisine cette fois-ci.

Avec le pot-pourri, attention aux jeux de mots, rien à voir avec un pot étant ... heu ... disons ... un peu altéré. Mais par analogie à la musique qui est un enchaînement de plusieurs extraits d'œuvres musicales, mon met sera donc composé de diverses viandes variées et cuites ensemble. L'idée m'est venue quand j'ai fait de l'ordre dans mon congélateur pour accueillir le résultat de mes nouvelles quêtes: il restait un ou deux petits sachets de venaisons diverses d'une chasse ultérieure.



On y va pour un pot-pourri culinaire: émincer diverses viandes. Ma réalisation était composée de viande de sanglier, de chamois et de chevreuil. Et du fait que les cueillettes de fruits étaient extrêmement généreuses cette année, j'avais quelques pommes sur mon plan de travail en cuisine. J'en ai profité pour intégrer ce fruit dans ma recette. J'ai transformé les deux pommes en petits cubes. Revenons à la viande: faire sauter dans une casserole bien chaude. Saler, poivrer. Déglacer avec un petit filet de *Calvados* et un peu de

sirop d'érable. J'ai réduit le feu et laissé cuire lentement tout en me délectant des magnifiques odeurs dégagées.

Ajouter les petits dés de pomme. Lorsque les pommes deviennent tendres ... c'est le moment: rajoutez encore fois une bonne giclée de *Calvados* et flambez ...

Ouaaah, un feu d'artifice! Mais attention à ne pas mettre le feu à la cuisine ... je ne serai pas responsable ☺ ...



J'ai choisi de servir ce succulent repas de rétrospective cynégétique avec des belles petites pommes-de-terre frites.

**Bon'App !**