



Bon appétit !

Selle de Chevreuil du Mont Raimoux

par René Kaenzig

Le grand classique des plats de chasse haut de gamme reste bien entendu la selle de chevreuil (ou de chamois). Je ne pouvais pas laisser là, dans mon recueil de recettes, un vide aussi béant.

Ce fabuleux morceau noble de venaison n'est pas des moins onéreux. Le chasseur, le boucher et le cuisinier mettent dans ce morceau de choix toute leur attention pour une préparation et une présentation digne de respect. Personnellement, j'y vais avec finesse déjà lors du dépeçage de l'animal.



La préparation est d'une grande simplicité. Mais il faut suivre les règles du jeu: température et temps de cuisson.



Comme déjà remarqué au préalable, il faudra un morceau de selle de chevreuil d'environ 500 à 600 gr pour deux personnes (les os sont compris dans le poids). Il faudra détacher les deux petits filets (filets mignons) qui se trouvent sous la colonne vertébrale. Les grands filets (la partie qui se trouve sur le dos) seront libérés de la colonne vertébrale tout en les laissant encore fixés aux os des côtes.



Préparer dans un petit bol une marinade à base d'huile d'olives (1 dl), de sel et de poivre ainsi que de romarin et de thym. J'y ajoute deux échalotes finement hachées et préalablement brunies dans un peu de beurre à rôtir. Je dépose la selle dans une braisière et les deux petits filets dans une assiette. Avec un pinceau, je badigeonne copieusement la selle ainsi que les deux petits filets. On aura préchauffé le four à 250°C (on n'a pas l'habitude avec ces hautes températures, alors patience avec votre four).

Juste avant de mettre la braisière dans le four, chauffer dans une petite casserole 5 cuillères à soupe de beurre à rôtir et arroser la selle sur toute sa surface. 8 minutes au milieu du four à 250°C. Respectez les



Bon appétit !

temps ... je vous assure que c'est très important! Après ces 8 minutes, ajouter les deux petits filets. On patiente encore 2 minutes. On va alors éteindre le four, ouvrir un peu la porte de celui-ci et laisser mijoter encore pendant 5 à 7 minutes. On peut à présent sortir la viande du four, détacher les filets et les couper de biseaux en tranches de 1.5 à 2 centimètres d'épaisseur.

On déposera pour quelques minutes les tranches sur du papier ménage (afin de pomper les résidus de jus qui sont parfois indésirables dans l'assiette) et on recouvre de papier d'aluminium (pour bien garder la chaleur).

Dresser l'assiette. Mon choix actuel est de servir la selle de chevreuil avec une confiture d'airelles, quelques fruits, ainsi qu'avec de la polenta grillée. Un menu de fête digne de l'animal prélevé.

