



Bon appétit !

Noisette de Chevreuil cuite au Foin du Chauffour

par René Kaenzig

La cuisine au foin n'est pas mon invention, mais il y a tellement de Chefs étoilés qui ont déjà essayé... alors pourquoi pas moi... ☺ !

Mais je ne suis pas sûr s'il y en a beaucoup qui ont déjà marié "venaison" et "fenaïson". Finalement, il n'y a qu'une seule lettre de différence. Alors j'ai tenté le coup.



J'ai devant moi une magnifique noisette de chevreuil des pâturages du *Chauffour*, situés sous le *Mont Raimeux*. Je vais donc cuire cela avec du foin du même endroit.

Au fait, ce lieu-dit nous rappelle que c'était là qu'on y faisait de la chaux avec les pierres de calcaire que l'on sortait de la gravière voisine et qu'ensuite on calcinaït sur place dans un four pour en faire de la chaux (au lieu-dit *Chargeou* pour les locaux). Les traces du four sont visibles aujourd'hui encore.

Bref, ma cuisine ne se fera pas avec de la chaux. Mais il me faudra bien évidemment un four.

Il faudra dorer dans une casserole sur toutes ses faces la noisette de chevreuil épicée avec sel et poivre.

On va tapisser une cocotte avec du foin bien lavé à l'eau courante. On y déposera la noisette. On peut y ajouter d'autres herbes aromatiques. Verser un verre d'eau et un peu d'huile. Couvrir et passer au four pendant 30 minutes à 220°C.



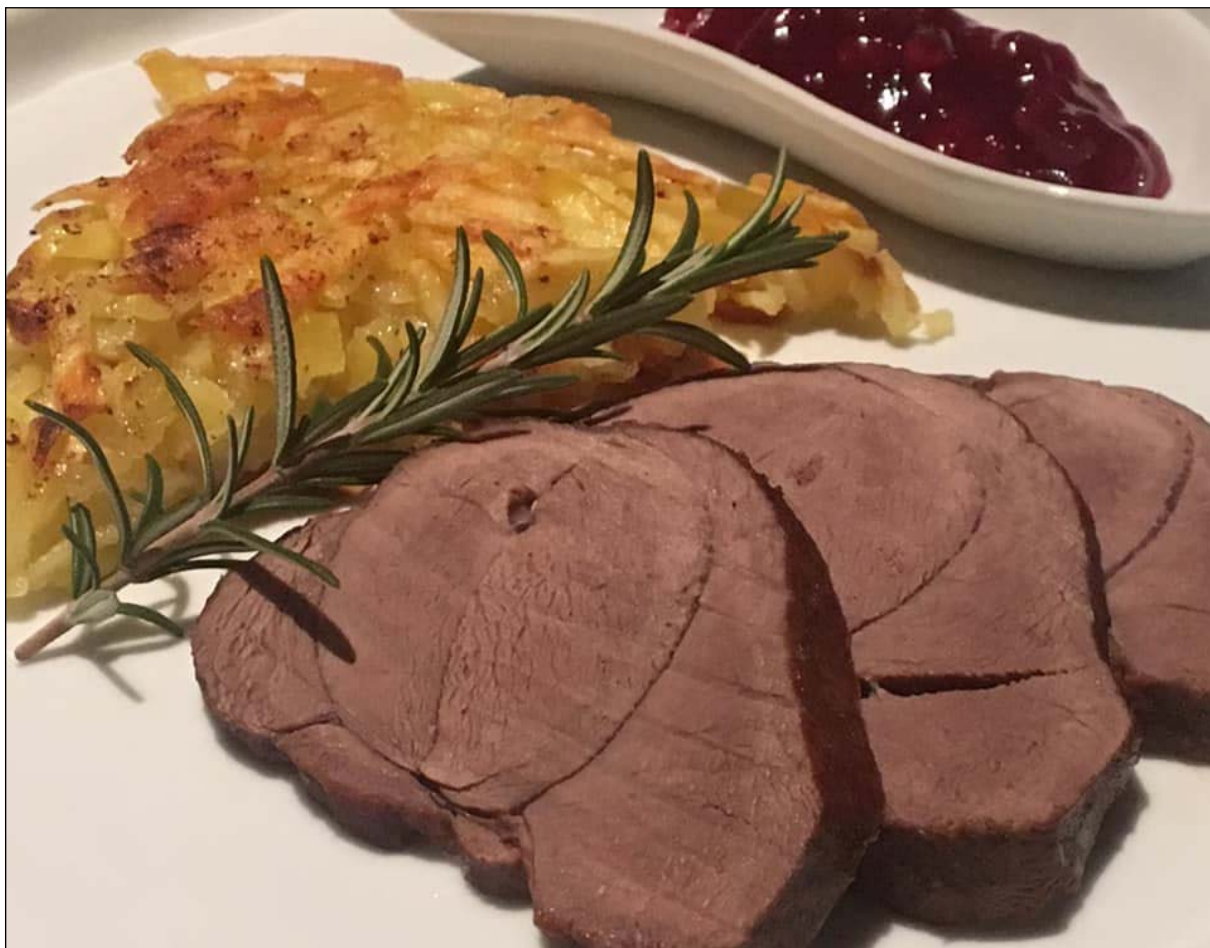
Après ces 30 minutes, on retirera la noisette et on va la laisser reposer un instant.



Servir la noisette de chevreuil coupée en fines tranches avec des rôtis... apprêtés avec des pommes de terre du *Chauffour*... bien évidemment.



Bon appétit !



Encore un peu de confiture aux airelles pour donner une petite touche de douceur. Une chose est sûre, toute la maison s'est remplie d'une fine odeur d'herbes séchées... il me semblait être en plein été dans un pâturage coloré de miles fleurs.
Mhmmmm!