



Bon appétit !

Filets de Chevreuils du *Mont Raimeux* laqué au miel du *Grand-Val*

par René Kaenzig

On n'aura pas terminé de faire le tour du *Monde* avec moi et mes recettes de cuisine "chasse". Mais j'y mets toujours une petite touche personnelle en rapport avec notre coin de pays. Symboles de la cuisine traditionnelle chinoise sont bien entendu les viandes laquées (canard, lapin, etc...). Les américains copient un peu avec leurs travers de porc laqués ou marinés (*spare ribs*). Moi j'ai voulu essayer avec de la venaison bien de chez nous. Et voilà que j'ai mis au programme un *Filet de Chevreuil laqué au Miel du Grand-Val*.



Les ingrédients ne sont pas multiples. Il suffira de se doter d'un filet de chevreuil, de sel, de poivre et de miel. Vite fait bien fait: saler et poivrer le morceau de choix, le badigeonner copieusement de miel. Déposer dans une soucoupe et laisser quelques heures au frigo. Si on a le temps (et si on y pense) on ira quelques fois tourner le filet dans son miel afin que toutes les faces soient bien imprégnées de miel.

La cuisson au four est très rapide. Il faudra plus de temps au four pour arriver à la température désirée que pour la cuisson. Préchauffez le four à 250° C. À la chaleur atteinte, on déposera le filet dans une

braisière et passer au milieu du four pendant 7 à 8 minutes (éviter que trop de miel s'y dépose, il pourrait brûler et dégager des odeurs indésirables). Sortir du four et laisser un peu reposer. Couper en belles petites tranches d'un centimètre d'épaisseur et déposer un court instant sur du papier ménager (il va pomper le jus qui n'est pas trop esthétique lors du dressage de l'assiette).



Pour rester dans le thème de la Chine, on pourrait servir avec du riz. Moi j'ai opté pour une galette de röstis confectionnée avec des pommes-de-terre crues. Un magnifique dépaysement au *Pays du Soleil Levant* tout en douceur ... mais aussi tout en gardant les pieds bien chez nous.