



Bon appétit !

Conchiglionis des Chasses du *Mont Raimeux*

par René Kaenzig

Les fossiles en forme de coquillage ramassés l'autre jour dans des éboulis du *Mont Raimeux* m'ont donné une idée: aujourd'hui au menu on trouvera des *Conchiglionis des Chasses du Mont Raimeux*.



Je ne me suis pas trop compliqué la tâche avec les pâtes. Il y a des producteurs de pâtes bien plus professionnels pour confectionner des *Conchiglionis* que je ne pourrais pas faire moi-même. Il suffira donc de les cuire selon les indications mentionnées sur l'emballage. À vous de savoir ...



Voilà encore une de ces recettes "chasse" simple à réaliser et que l'on ne peut absolument pas rater. Dans le fond d'un plat à gratin, on laissera couler une sauce aux tomates que l'on a l'habitude de faire. Là aussi, si on a pas le temps de confectionner sa propre sauce, des bocaux vendus en commerce existent sous

toutes les déclinaisons d'épices et d'origines.

Mais pour que la recette mérite le nom des *Chasses du Mont Raimeux*, il faudra persévérer. C'est avec de la viande hachée de chamois, de chevreuil ou de sangliers que je vais fourrer mes *conchiglioni* cuits et re-froidis au préalable. La viande hachée sera épicée selon vos préférences et grillée avant de fourrer les coques. On disposera les pâtes fourrées équitablement sur la sauce sur toute la surface du plat à gratin. Recouvrir de fromage râpé de sa préférence (moi c'est le *Gruyère*) et gratiner au four.

Vite fait bien fait ... Bon'app !

