



Bon appétit !

Cannellonis de Chamois du Mont Raimeux

par René Kaenzig

Je sais... je fais passablement de pâtes ces derniers temps... mais j'ai un sportif à la maison... alors...

C'est en passant dans le village de *Choindez*, aux abords de l'entreprise *Von Roll*, après avoir vu tellement de tuyaux et à quelques mètres de là les chamois de la *Roche Saint Jean*, que m'est venue l'idée de faire des *Cannellonis de Chamois du Mont Raimeux*. C'était une pure merveille.



Bien évidemment je ne vais pas faire mes pâtes en forme de tuyau moi-même. Celles-ci existent sur le marché en diverses déclinaisons.

Au préalable, je vais confectionner la farce ou la viande hachée qui intégrera les tuyaux. Simple: viande hachée de chamois (ou autre gibier); oignons émincés et épices (sel, poivre et autres épices selon ses goûts). Griller dans une casserole. On peut laisser refroidir et mettre de côté.

Vient ensuite la manœuvre pour préparer le plat. Les photographies ci-après montrent la chronologie. Dans un plat à gratin, un versera une petite couche de sauce aux tomates. Là aussi, les commerces proposent en petits pots diverses sauces préparées. Mais le vrai cuistot fera sa propre sauce avec ses propres tomates de

son propre jardin. Ce n'est qu'une question de temps à disposition... Recouvrir la sauce avec une fine couche de fromage râpé (*Gruyère*, *Grana Padano* ou *Sprinz*, selon ses propres goûts).

Remplir les tuyaux... non, pas ceux de *Choindez*, mais les pâtes avec la viande hachée de gibier grillée. Déposer un à un les *Cannellonis* sur ce fond de sauce.



Recouvrir les *Cannellonis* avec un peu de sauce tomate ainsi qu'une nouvelle couche de fromage râpé. Encore une couche avec une sauce béchamel: faire fondre 60 gr de beurre dans une casserole; ajouter et mélanger 60 gr de farine; retirer la casserole du feu et verser 5 dl de lait tout en remuant; assaisonner avec sel, poivre et un peu de muscade; laisser mijoter sur le feu encore quelques minutes tout en remuant énergiquement avec un fouet. Encore une couche de fromage râpé. Passer le tout au four (200° pendant 30 minutes).