



Bon appétit !

Filets d'Éterle du Mont Raimeux au Thym et Romarin sur Galette de Polenta grillée

par René Kaenzig

Plus le texte de la recette est court, plus c'est facile. Acquérir de la farine de maïs; trouver quelques brindilles de thym et de romarin (également du thym séché); acheter quelques bulbes d'échalotes; avoir à disposition un peu d'huile d'olive et de vin blanc; sel et poivre ... et un peu d'amidon de maïs ... et le tour est joué. *Aïe!* J'oubliais le principal: un morceau de filet de chamois.

On va mariner pendant une nuit au frigo le filet de chamois (poivrer mais pas saler! Le sel va sécher la viande!) dans de l'huile d'olive et des brindilles fraîches de thym et de romarin.

Je me passerai des explications pour faire la polenta. Celle-ci pourra également être faite le soir avant et coulée dans un moule afin de confectionner des galettes lors de la préparation finale.

Le moment du repas arrivé, on va débiter

par la sauce. Hacher finement deux ou trois échalotes et faire brunir avec un peu d'huile d'olives dans une casserole. Quand la couleur est bien dorée on coupe le tout avec un verre de vin blanc. Saler et poivrer. On y ajoute une bonne cuillère à soupe bien généreuse de thym séché et on laisse cuire lentement. À côté de la casserole à sauce on aura préparé un petit verre avec de la semoule de maïs (*Maizena*) dissoute dans un peu d'eau. Celle-ci sera utile pour épaissir la sauce si besoin.

Griller des galettes de polenta. Griller à la dernière minute le filet de chamois (il doit rester rose à l'intérieur). Cela va très vite.

Pour le service: couper et déposer le filet de chamois en belles petites tranches sur la galette de polenta grillée, y couler un filet de sauce, décorer, et ... *Bon appétit !*

