



Bon appétit !

Piccata des chasses du Mont Raimeux

par René Kaenzig

Ma virée en *Italie du Nord* de cet été a définitivement laissé des traces ... j'ai été en cuisine ces jours-ci ... pour mettre en place une nouvelle réalisation: j'ai tenté la "*Piccata des Chasses du Mont Raimeux*" (en version chevreuil; la version chamois et sanglier n'a pas encore été testée).



Au départ, on aura donc préparé de belles petites tranches de viande de chevreuil. On aura salé et poivré les deux côtés et bien badigeonné le tout de farine.

Dans un bol, on aura mis quelques œufs, un peu de sel et de poivre ainsi que quelques râpures de noix de muscade. Ajouter un peu de lait et on mélange le tout avec un fouet. On va y incorporer du fromage râpé ... beaucoup de fromage râpé (*Gruyère*, et moi j'y ajoute encore du *Sbrinz*) pour obtenir une masse bien collante.

Maintenant il faut travailler à la chaîne et avoir le coup de main adéquat pour réussir en douceur à faire de magnifique tranche dorées.



Chauffer une grande casserole avec du beurre à rôtir. Passer les tranches de viande dans la masse au fromage et s'assurer qu'elles sont bien recouvertes sur tout le pourtour. Déposer délicatement une à une dans le beurre à rôtir et laisser prendre de la couleur. On peut encore ajouter du fromage sur un côté de la viande avant de les retourner. Il ne faut pas se concentrer sur la viande. Celle de chevreuil sera très vite cuite. Il faut se concentrer sur l'aspect général de la *Piccata* pour qu'elle reçoive la couleur qu'elle mérite. Servis avec des *Tagliatelles* et de la sauce tomates ... ce sera un bonheur à déguster.



Bon appétit !

