



**Bon appétit !**

# **Ragoût de Chevreuil du *Mont Raimeux* aux Marrons, aux Pommes et au Sirop d'Érable**

*par René Kaenzig*

C'est la visite chez moi d'amis québécois d'il y a quelques jours, qui m'a fait repenser au sirop d'érable. Ce qui m'a animé à concocter cette recette de "Ragoût de Chevreuil du Mont Raimeux aux Marrons, aux Pommes et au Sirop d'Érable":

Saisir rapidement les morceaux de ragoût de chevreuil dans une casserole avec du beurre à rôtir. On ajoute de l'échalote finement hachée. Sel et poivre. Ajouter une bonne rasade de sirop d'érable (soyez généreux) ainsi que d'une brindille de romarin. Ajouter un peu de bouillon de bœuf (en réserver dans un bol au cas où il faudrait en rajouter pendant la cuisson). Recouvrir et laisser mijoter à petit feu pendant une heure. Ajouter les quartiers de pomme ainsi que les marrons et laisser encore une fois mijoter une trentaine de minutes dans la casserole recouverte. Les marrons proviendront directement d'un marchand, ou encore mieux: on aura grillé les châtaignes chez soi sur la braise ...





*Bon appétit !*

