



Bon appétit !

Émincé de Chamois du *Mont Raimeux* à la Courge

par René Kaenzig

L'automne nous gâte avec de magnifiques produits à cuisiner. *Saint Hubert* se charge de nous fournir en viande de gibier et *Saint Martin* s'occupe de la viande de porc. Au beau milieu on trouve encore la fête aux cucurbitacées avec toutes les déclinaisons de recettes "à la courge". Il fallait bien que je suive cette mouvance ... mais cette fois, avec mon *Émincé de Chamois du Mont Raimeux à la Courge*.



On ne va pas lancer ici des devinettes sur les ingrédients nécessaires, mais il faudra bien évidemment de la viande de chamois (200 gr pour deux portions) et de la courge (une vérité de la Palissade). Mais on va aussi s'équiper (pour deux portions) avec du beurre à rôtir; d'un petit oignon, d'une échalote et d'une gousse d'ail; d'un décilitre de vin blanc; d'un décilitre de bouillon de légumes, d'un décilitre de sauce brune et de deux décilitres de crème. On ne va pas oublier le sel et le poivre et ... un peu de curry.

Débutons par la courge. Pour mon plat actuel, j'ai pris une petite courge que j'aurai vidée de sa chair. La courge vidée sera utile pour dresser le plat final (ne pas oublier, à chacun la sienne ... alors si on est deux, il en faudra deux...). Mais c'est les petits cubes de chair de courge qui

sont utiles dans la préparation du plat. Blanchir les petits dés de courge dans de l'eau bouillante pendant trois minutes, égoutter et mettre de côté.

Pour la viande, on va l'émincer selon ses goûts (mais pas trop petit ou trop fin, la viande sera trop sèche et deviendra dure après cuisson). Saisir très rapidement l'émincé avec du beurre à rôtir dans une poêle très chaude. On y ajoute un peu de sel et du poivre. Retirer la viande et réserver, si possible au chaud.

On y va pour la préparation finale. Hacher finement l'oignon, l'ail et l'échalote et faire revenir le tout dans du beurre à rôtir. Quand le tout s'est magnifiquement coloré, on déglace avec le vin et le bouillon. On laisse réduire. On y ajoute les dés de courge, la sauce brune ainsi que la crème. Délicatement mélanger (sans casser les dés de courge) et tout en douceur, porter à ébullition. Goûter plusieurs fois et ajouter un peu de curry selon ses goûts. Lorsque cette préparation devient homogène et appétissante, on va pourvoir y ajouter l'émincé de chamois. Et le tour est joué !



Servir l'*Émincé de Chamois du Mont Raimeux à la Courge* avec du riz, des pâtes, des *spätzlis* ou des rôtis ... tout va



Bon appétit !

très bien. Mais la petite touche finale dans le dressage de l'assiette est bien entendu d'y retrouver la petite courge. On peut aussi présenter le tout dans une seule grande courge et servir avec une louche.

Bon appétit !