



**Bon appétit !**

## **Côtelettes de de Chamois du Mont Raimeux avec Risotto aux Bolets**

*par René Kaenzig*

Vous en conviendrez, bien que la viande soit en règle générale le centre d'intérêt d'un plat et que dans celui-ci je fais bien évidemment honneur au chamois prélevé dans le *Mont Raimeux*, mais c'est bien le *Risotto aux Bolets* qui va faire la différence. Bref, ce n'est donc pas tout à fait un menu "chasse", sans oublier que la quête de ce gibier fut très sportive. Je ne vais donc pas m'épiloyer sur la façon de faire les petites côtelettes de chamois: saler, poivrer et griller un maximum de trente secondes de chaque côté dans une huile très chaude... et c'est fait. Donc, les côtelettes c'est tout à la fin qu'elles passeront dans la casserole.



On va donc directement passer au risotto qui est cette fois-ci le centre d'intérêt de ma recette. Là aussi, rien de plus facile pour faire un risotto: si vous achetez un paquet de riz... pour risotto... ben vous trouverez la façon de faire bien noté en évidence sur l'emballage. Facile donc !



Pour éviter de tourner en rond, voilà ci-après mon propre *Risotto aux Bolets* que je fais à ma façon. Pour débiter, je vais encore en décevoir quelques-uns: mon menu ne se fait pas avec des bolets frais... je prends des cèpes séchés que je vais réhydrater dans environ 3 dl d'eau. Le goût développé par les champignons séchés sera bien plus intense qu'un champignon frais. Et c'est justement ce goût prononcé du bolet que je cherche pour sublimer mon risotto. Ne pas oublier: j'aurai besoin de cette eau après la réhydratation des champignons... pensez-y! Quelques heures dans l'eau et le tour est joué. Je vais émincer grossièrement les plus gros morceaux de bolets pour qu'ils s'intègrent plus facilement dans la masse du risotto.



**Bon appétit !**



Bon, on a les bolets et les 3 dl de jus des bolets. On aura encore préparé 2 dl de vin blanc et 5 dl de bouillon. Pour quatre personnes on préparera une tasse bien pleine de riz... pour risotto. Et on coupera finement un oignon et on préparera environ 50 gr de fromage râpé (*Grana Padano*). Voilà pour les ingrédients.

Passons à la casserole... une grande casserole: chauffer de l'huile et blanchir l'oignon émincé. On y verse la tasse de riz. Remuer jusqu'à ce que le riz devienne translucide. On intègre la poignée de bolets. Déglacer avec les 2 dl de vin blanc et on ajoute les 3 dl de jus des bolets et un peu de bouillon. Bien mélanger. Il est mentionné dans les recettes communes de cuisson de riz qu'il faut recouvrir la casserole. Moi, je préfère la cuisson sans couvercle, il me semble que le riz est meilleur... un peu moins collant (pour ne pas utiliser le mot "béton"). Bref, le temps de cuisson dépendra du genre de riz utilisé. Mais il n'y a aucun problème, on pourra commencer la préparation du risotto bien avant l'échéance du dîner. On pourra le maintenir en y ajoutant plusieurs fois quelques giclées de bouillon. Quelques minutes avant le service, on va encore y intégrer le fromage râpé. Bien mélanger toute la masse de ce magnifique *Risotto aux Bolets*. Peut-être qu'il faudra encore un peu corriger la consistance du

risotto avec quelques filets de bouillon. Le tour est joué.

J'avais mentionné la façon de faire les côtelettes de chamois tout au début de ces quelques lignes. Vous aurez compris que c'est à la dernière minute que celles-ci passeront à la casserole... alors pas de panique... tout va pour le mieux.



Servir le *Risotto aux Bolets* avec un petit bouquet d'herbes aromatiques fraîchement cueilli dans le jardin ou le bac à épices, avec les fameuses petites *Côtelettes de Chamois du Mont Raimeux* et vous aurez fait beaucoup d'heureux autour de la table.

**Bon appétit !**