



Bon appétit !

Pâte à tartiner de Foie de Chevreuil du Mont Raimeux ... c'est parfait !

par René Kaenzig

Chers amis nemrods en Saint Hubert, je vous l'avais déjà dit ... ne mangez pas tous vos foies de chevreuil en fin de chasse ... le foie se congèle et sera utile pour un tas de bons p'tits plats tout au long de l'année, comme cette réalisation de "Pâte à tartiner au Foie de Chevreuil du Mont Raimeux".

Comme ingrédients il faudra bien entendu une partie de foie de chevreuil et la même quantité en beurre. S'ajoutent sel et poivre ainsi que quelques oignons et échalotes.

Peler et émincer le foie de chevreuil; idem pour les oignons et échalotes. Faire revenir les oignons et échalotes dans un peu de beurre à cuire dans une casserole. Une fois que le tout a pris une belle couleur dorée, on y ajoute le foie de chevreuil émincé. Saler et poivrer selon ses goûts. Le foie est cuit: égoutter le beurre de cuisson et mettre le tout à laisser refroidir dans un bol.



On défait en petit morceaux la motte de beurre qu'on aura sorti du réfrigérateur bien avant pour qu'elle ne soit pas trop dure. On intègre le beurre émietté dans le bol avec le foie de chevreuil. Passer le tout au mixer avec hachoir jusqu'à en obtenir une belle masse homogène. Goûter et corriger l'assaisonnement selon ses goûts.



On verse la masse obtenue dans un beau bol sympathique à présenter et on passe le tout au frigidaire pour obtenir une masse bien compacte. Ne reste plus qu'à servir avec des toasts ou même avec des pommes de terre en robe des champs.



C'est parfait !
... et ceci sans jeux de mots