



Bon appétit !

Ballotines de Filet de Chevreuil du Mont Raimeux au Foie gras de Canard

par René Kaenzig

Petite touche périgourdine dans cette proposition de recette "chasse" avec du foie gras de canard. Ici c'est la dextérité avec ses doigts qui fera la différence: préparez les pansements !

Non... ce n'est pas si grave, mais un bon couteau avec une longue lame bien droite sera nécessaire pour "dérouler" le filet de chevreuil sur toute sa longueur afin d'obtenir une grande galette utile à envelopper le foie gras de canard.



Pour le foie gras de canard, il faudra également une certaine dextérité pour le déveiner. Il existe sur le marché du foie gras déjà déveiné ... se sera d'autant plus facile si c'est déjà fait par un professionnel.

Il s'agit maintenant de confectionner un joli rouleau avec la viande de chevreuil qui entoure des morceaux de foie gras de canard. Saler et poivrer avant de rouler le tout. Pas si facile à faire ... mais avec un peu de finesse et de patience, on arrivera à ficeler le tube tous les deux centimètres.



Couper entre les ficelles pour obtenir de magnifiques rondelles. La cuisson est très rapide (max deux minutes par côté). Il serait dommage de trop cuire le foie gras de canard, de plus, la viande de chevreuil permet aussi de la laisser rosée. Servir sur un petit lit de salade verte, avec quelques fruits et quelques cristaux de fleur de sel.



Bon appétit !



Ci-après la version moins sophistiquée
des Médallions de Chevreuils du Mont
Raimeux façon Rossini.

