



Bon appétit !

Galantines de Chamois du *Mont Raimeux* aux Morilles et Confiture d'Airelles

par René Kaenzig

Ballotines ou Galantines? Je vous vois venir avec vos grands yeux tout en rayonnant de multiples points d'interrogations. En fait, il n'y a pas beaucoup de différence: c'est un morceau de viande entourant un autre ingrédient comme par exemple une farce. Les ballotines sont servies chaudes et les galantines sont servies froides comme de la charcuterie.

En cette période de poussées de morilles, il fallait bien mettre en évidence ce magnifique champignon. Et comme par habitude, je prends des morilles séchées ... parce qu'elles développent bien mieux leur magnifique présence et que j'ai besoin dans ma recette de l'eau utilisée pour leur déshydratation.



Il s'agit maintenant de faire une farce ... non ... une masse avec de la viande de chamois finement hachée mélangée avec la même quantité de viande de porc également finement hachée (assez grasse, même des lardons finement hachés seront idéals). On y ajoute une belle poignée de morilles une fois de plus finement hachées et quelques grains de genièvre écrasés. Arrivent sel et poivre ainsi qu'un beau filet de ce fameux jus de

la déshydratation des morilles. Et on malaxe le tout jusqu'à obtenir une jolie farce ... non ... une jolie masse homogène de viande.

C'est à ce moment qu'il faudra à nouveau une certaine dextérité dans les doigts: la formation d'un joli saucisson. On dépose sur une longue feuille de cellophane des tranches de lard fumé, bien alignés, et qui seront utiles pour enrober et tenir l'entier du saucisson ... non ... de la *Galantine*. On étale équitablement sur le tapis de lard la masse de viande.



Pour rouler, former et bien serrer le rouleau, je me suis équipé de ma petite natte en tiges de bambous (*makisu*) utile à former les *sushis*. On roule, on forme et on



Bon appétit !

serre bien. Plusieurs couches de cellophane engloberont le saucisson.

Ne reste plus qu'à cuire au bain-marie pendant une heure. Laisser refroidir. Retirer la cellophane et servir en rondelle sur des toasts avec un peu de confiture aux airelles et vos hôtes seront aux anges.

