



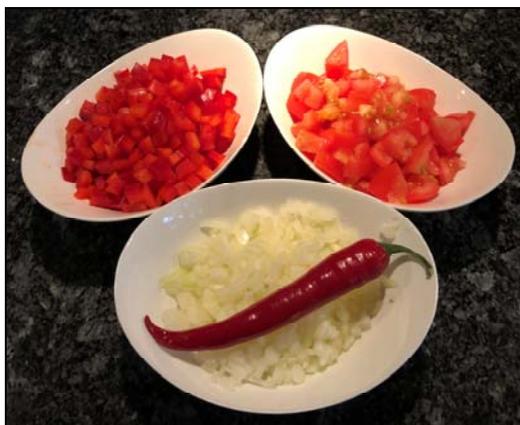
Bon appétit !

La Goulasch de Chamois du Mont Raimeux

par René Kaenzig

Je m'entretenais l'autre jour avec un ami chasseur hongrois sur le quotidien dans son pays. Après avoir échangé sur nos aventures de chasse, nous en sommes arrivés aux thème de la cuisine hongroise. Et si l'on parle de cuisine hongroise, le passage obligé sur le paprika est imminent. Le *Paprika de Hongrie*: une fierté nationale.

Alors j'ai invité cet épice dans ma cuisine, et même qu'il n'y a pas de chamois en Hongrie (à l'inverse des pays qui l'entourent)... ben... depuis aujourd'hui, il existe la "Goulasch de Chamois du Mont Raimeux".



Apprêter de la goulasch hongroise est d'une grande simplicité. D'origine, elle est faite avec de la viande de bœuf, de poulet/poule ou de veau. Moi j'ai choisi de la viande de chamois (150 gr/pers) que j'ai coupé en petits dés. J'ai aussi coupé en tout petits dés un poivron rouge et une tomate. Et j'ai haché un gros oignon.

On s'équipe d'une grosse cocotte en fonte pour la manœuvre. Un petit jet d'huile d'olives et on fait revenir l'oignon haché et les petits dés de poivron et de tomate. On ajoute les dés de viande de chamois avec un peu de poivre du moulin, une pincée de sel... et... une bonne dose de paprika doux en poudre. Bien mélanger. Après quelques minutes, on va recouvrir le tout avec du bouillon de bœuf et laisser mijoter pendant deux à trois heures.



Pendant le temps de cuisson, on va pouvoir peler des pommes de terre et les couper en quatre dans le sens de la longueur. Lorsque la viande est cuite (il faut goûter), alors on peut rajouter les pommes de terre ainsi qu'un piment. Peut-être qu'il faudra rajouter un peu de



Bon appétit !

bouillon. On goûte encore une fois et on épice avec du paprika si nécessaire. Après trente minutes, le plat est bon.

Il ne reste plus qu'à servir et à déguster dans un bol et se faire plaisir...

Bon appétit !

