



Bon appétit !

Filets de Chamois du *Maljon* en Ballotines

par René Kaenzig

Un petit peu de doigté est nécessaire pour apprêter ce plat d'exception. Je me suis bien concentré la première fois que j'ai pris le couteau en main ... pas uniquement pour couper correctement le filet de chamois, mais aussi pour garder tous mes doigts jusqu'à la fin. Il s'agit de couper (dérouler) le filet sur toute sa longueur pour en faire une grande escalope.



Une ballotine étant une pièce de viande roulée et nouée, il faudra bien arriver en finale à ce résultat. Alors je dépose devant moi cette belle escalope rectangulaire que je viens de réaliser. Le morceau que j'ai à disposition me permettra de confectionner quatre ballotines. Un peu d'assaisonnement avec sel et poivre sur toute l'escalope. Ensuite je dépose quatre tranches de lard de porc. J'y ajoute quatre fines tranches de fromage (*Gruyère* par exemple) et je découpe le tout en quatre languettes.



Il s'agit d'enrouler délicatement le tout et de ficeler l'escargot. Oui, une affaire délicate, mais qui sera magnifique en assiette.

On grillera les ballotines sur les deux côtés dans une casserole et du beurre à rôtir. La cuisson est très rapide et surveiller à ce que le fromage ne disparaisse pas dans la casserole. Avant de servir, il est judicieux et plus sympathique pour la dégustation de retirer la petite ficelle.

