



Bon appétit !

Filet-Mignon de Chamois du *Maljon*

par René Kaenzig

Lors de la découpe d'une selle de chamois trop généreuse en viande, j'ai réservé les deux petits filets pour en faire ultérieurement une belle petite entrée d'un menu de fête en tête-à-tête.



J'ai bien nettoyé les deux petits morceaux de viande pour les préparer à être marinés. Dans un petit plat de la grandeur des filets j'y fais un mélange d'huile d'olives, de sel et de poivre et d'aiguilles de romarin et de thym. Bien mélanger. Y déposer les deux filets et reposer le tout pour une heure au frais. Je vais quelquefois retourner les filets dans leur bain parfumé.



Vient le moment du service. La cuisson est très rapide: griller au maximum trois minutes, bien chaud et sur tout le pourtour. Et comme c'était le printemps et que j'avais encore quelques morilles

trouvées dans mon p'tit coin secret, elles passeront aussi dans la casserole dans le beurre à rôtir.



Couper les filets en petits dés, y faire tomber quelques cristaux de fleurs de sel et servir avec un peu de confiture aux airelles et le tour est joué pour une magnifique entrée d'exception ou un petit amuse-bouche luxueux.