



Bon appétit !

Mariage entre Filet-Mignon de Chevreuil et Foie de Lapin

par René Kaenzig

Les petits morceaux de choix qui sont très discrets lors de la découpe de la venaison d'un chevreuil sont bien les deux filets mignons. Je mets toujours de côté ces petites délicatesses pour tenter quelques nouvelles réalisations culinaires.

Suite au dépeçage de quelques lapins, j'avais à disposition des foies qui n'attendaient que d'être apprêtés. Il n'y en avait pas beaucoup... et pas assez pour régaler une famille. Il fallait ajouter quelque chose. Et c'est par pur hasard que l'idée m'est venue de marier le foie de lapin avec les petits filets de chevreuil.

La manœuvre est bien facile et elle vaut la peine de s'y atteler: émincer le foie des lapins, saler, poivrer, passer à la casserole dans du beurre à rôtir. Idem pour le petit filet de chevreuil: saler, poivrer, passer rapidement à la casserole. Servir le tout sur un lit de salade... et ce sera un plaisir fabuleux.

