



Bon appétit !

Chili con Corzo del Grand Val

par René Kaenzig

"Chili con Corzo del Gran Val"... non, je ne me suis pas mis à l'espagnol, mais j'ai revisité le plat national du Texas (USA), le "Chili con Carne" (piment à la viande) en version "Piment à la Viande de Chevreuil du Grand-Val".



Ne vous y trompez pas, même si le dénommé "Chili con Carne" est décliné en espagnol et qu'il semble associé au Mexique, c'est bien d'un met typiquement américain associé au Texas qu'il s'agit. Imaginez-vous les quelques cowboys assis à même le sol autour d'un foyer avec la marmite en fonte sur le feu et la cafetière sur le côté. Vous n'avez sûrement pas raté ces images relayées par beaucoup d'épisodes cinématographiques.

Un met qui était facile à réaliser pour les voyageurs de l'époque avec des ingrédients bon marché qui trouvaient leurs places avec l'équipement de cuisine adéquat dans le bât sur le dos du mulet.

L'ingrédient de base est bien évidemment la viande. D'origine, la viande hachée était de bœuf. Mais elle venait parfois aussi de veau, de porc ou de volaille. Suivant la dextérité au tir du cowboy, elle pouvait aussi venir d'un gibier. Moi, j'ai bien entendu choisi de la viande de chevreuil (100 gr/pers).

Le cowboy avait aussi sa petite boîte d'épices: un mélange de sel, de poivre et une multitude de petites herbes aromati-

ques avec beaucoup de chili (piment). Des épices bien corsés, vraisemblablement pour couvrir le goût parfois désagréable de certaines viandes. Selon le lieu, il savait reconnaître les plantes aux alentours de son bivouac et s'en servait pour parfumer son menu. Pour mon plat, j'ai pris sel, poivre, paprika et origan.



Des grains de maïs et des haricots rouges se trouvaient aussi dans sa besace, séchés ou en boîtes de conserves. Pour nous, ce sera plus facile d'acheter les conserves (100 gr/pers de maïs et 100 gr/pers d'haricots rouges; ne pas oublier de bien rincer sous l'eau courante). Ne manque qu'un peu d'huile pour la cuisson, d'un oignon, de quelques gousses d'ail, d'une tomate/pers et de jus de tomate (2 dl/pers).

On est prêt pour le "Chili con Corzo del Gran Val". La manœuvre est très simple, autour du feu de camp, on n'a pas le temps de faire du "chichi"... mais on fait du "Chili". On met la grosse marmite sur le feu (ou sur le potager), on y chauffe l'huile de cuisson et on fait revenir l'oignon et l'ail grossièrement hachés. On ajoute la viande de chevreuil hachée. Une fois cuite (ça va très vite) on peut ajouter tous les autres ingrédients: les épices; les p'tites herbes; les dés de tomates et le jus de tomate; les haricots; le maïs... laisser



Bon appétit !

cuire lentement et remuer de temps en temps. Le temps de cuisson est au minimum 30 minutes, mais le plat peut rester des heures sur un feu doux. Il faudra juste surveiller qu'il y a toujours assez de liquide (ajouter de l'eau si nécessaire).

À la fin, avant de servir dans un bol ou une gamelle, on rectifiera le goût avec un peu de sel ou de paprika. Vous serez alors transportés sur les chemins de la conquête de l'Ouest, sur les grandes prairies du Texas avec les cowboys comme compagnons de route et les Comanches qui vous surveillent depuis les alentours attirés par ce délicieux fumet.

