



Bon appétit !

Carré d'Éterle du Mont Raimeux à la Sauce aux Airelles et Vin rouge

par René Kaenzig

La proposition du Chef d'aujourd'hui est de sublimer un beau morceau d'exception de chamois... qui vient du *Mont Raimeux* bien évidemment. On connaît déjà la selle de chamois (ou de chevreuil). Le carré (également connu sous le nom de "rack") n'est pas beaucoup différent à réaliser. Ce n'est qu'au service que nous n'aurons pas le problème de désosser le tout. Avec le carré on laissera aux convives la lourde tâche de se séparer des toutes petites côtes.



Mais tout débute par déposer pendant une nuit au réfrigérateur les racks dans une marinade de son choix. Moi s'est simplement de l'huile d'olives, du poivre et quelques brindilles de romarin (je ne mets pas de sel pour ne pas assécher la viande).

La cuisson au four est également très rapide, alors il faudra s'occuper des accompagnements bien avant de s'occuper de la viande. Aujourd'hui je propose de la purée de pommes de terre ainsi qu'une sauce aux airelles et au vin rouge.

Un petit rappel pour la purée de pommes de terre: on fait cuire des petits carrés de pdt dans de l'eau salée pendant environ 20 minutes; on renverse l'eau et on écrase

le tout avec un écrase-purée; rajouter du lait chaud tout en remuant le tout; ne pas oublier quelques râpures de noix de muscade; on incorpore encore un peu de beurre pour bien lisser le tout... et c'est prêt !



La sauce aux airelles et vin rouge est tout aussi simple à préparer (si on y met du cœur): dans une casserole je verse 5 dl de vin rouge; j'ajoute du poivre moulu, de l'oignon haché et de l'ail pressé ainsi que d'une brindille de romarin et de thym; cuire le tout pour réduire; quand il me reste environ 1 dl de liquide, je passe le tout dans une passoire; récupérer le liquide et ajouter deux bonnes cuillerées de confiture aux airelles; ajouter du beurre pour épaissir la sauce (cela va aussi avec de la *maïzena*)... et c'est prêt !

Entre-temps on s'est occupé de la viande: préchauffer le four à 250°C; on nettoie les morceaux de viande avec du papier ménage afin d'enlever la marinade; on badigeonne avec du beurre à rôtir ou de l'huile; saler et poivrer; laisser griller au four dans une cocotte pendant 12-15 minutes (selon la grandeur des racks); retirer du four et déposer le tout quelques minutes sur du papier ménage et recouvrir de papier aluminium... et c'est prêt !



Bon appétit !

On peut servir la viande entière ou coupée en petites côtelettes avec les accompagnements mentionnés ci-avant avec sa petite décoration de saison et...

Bon appétit !

