



**Bon appétit !**

# **La Poutine** **des Chasses du Mont Raimeux**

*par René Kaenzig*

Si j'utilise le mot de "Poutine", pour la grande majorité des lecteurs, ils penseront immanquablement au Président de la Fédération de Russie "Vladimir Poutine". Vous vous imaginez bien que ce n'est pas de cela qu'il s'agit. Je ne vais pas mêler la politique à ma cuisine "Chasse"... je ne le digèrerais vraisemblablement pas bien et j'en aurais peut-être des maux d'estomac. Bref, la "Poutine" est à considérer comme étant le plat national québécois. Mes nombreux voyages au Québec m'ont donc laissé des traces jusque dans ma cuisine.

Alors c'est quoi la Poutine? Pour être franc, ce n'est pas de la haute cuisine. Il s'agit simplement de patates frites, de fromage et de sauce brune. On trouve ce plat (digne d'un bucheron) dans pratiquement tous les restaurants. Il tient au ventre... et c'est bien ainsi quand en hiver les basses températures vous glacent le corps tout entier. *Il fait frette !*

Mais je ne pouvais pas en rester là... et refaire ce plat sans y ajouter ma petite touche personnelle: voilà qu'est née "La Poutine des Chasses du Mont Raimeux".



Pour ce qui est des patates frites... je vous laisse le soin de trouver la recette. Cela ne devrait pas être trop difficile.

Pour ce qui est du fromage... le "couic-couic" (parfois aussi dénommé "skouik-skouik")... là c'est une autre chanson pour le déloger. Il s'agit tout simplement d'un fromage au lait de vache qui n'a pas été pressé pour le transformer en meules. Il restera donc en grains. Et c'est pour cela qu'il se nomme "couic-couic", parce que sous la dent il va faire ce joli petit bruit de craquant. Alors pour le trouver, il faudra se rendre dans un magasin spécialisé... bon voyage... au Québec !

Passons à la sauce brune. Là j'ai aussi mon petit secret: St Hubert me vient en aide avec son petit sachet de sauce en poudre (ou déshydratée) qu'il suffira de diluer dans de l'eau chaude. Mais si l'on veut s'y mettre soi-même, il existe tellement de variantes avec des oignons, un bouillon de viande et toute une panoplie d'épices, qu'on trouvera sûrement quelque chose à son goût.





***Bon appétit !***

---

Voilà qu'arrive ma petite touche personnelle: on va accompagner la Poutine avec des lamelles de viande de chevreuil. Mais attention, ne parlons pas de chevreuil à un chasseur Québécois! Parce que chez lui, un chevreuil c'est un cerf de Virginie. Attention donc à la déclaration quant à l'origine de la viande à un Québécois... ne jouons pas avec les mots. Notre chevreuil, c'est bien le chevreuil... et le chevreuil du Canada, c'est le cerf de Virginie. *Tu catches ?*

Après ces quelques explications linguistiques, revenons à nos lamelles de viande de chevreuil. Comme déjà mentionné dans toutes mes recettes, ne pas oublier que la viande de chevreuil est très vite cuite et qu'elle mérite d'être mangée rosée. Alors dans une casserole (un wok est l'idéal), on va chauffer de l'huile et griller très rapidement les lamelles (2 minutes). Saler, poivrer et déposer sur les frites et le fromage.

*J'ai faim en titi! C'est correc! C'est pas pire!*