



Bon appétit !

Côtelettes de Chevreuil du Mt Raimeux et Foie Gras de Canard mi-cuit au Piment d'Espelette

par René Kaenzig

Encore une proposition d'amuse-bouche. Si l'on trace une ligne depuis le *Mont Raimeux* jusqu'au *Pays basque français* d'où nous vient le *Piment d'Espelette*, alors on ne passera par loin du *Périgord* d'où nous vient le fameux foie gras de canard. Même que celui-ci est d'origine égyptienne, il fait partie du patrimoine culinaire français. Alors il suffisait de marier le tout pour créer un délice qui nous fait voyager une fois de plus. Pas d'explication, c'est tellement facile. Mais n'oubliez pas de griller les minuscules côtelettes dans de l'huile très chaude qu'au maximum une minute de chaque côté! Alors, voilà le tout en images:

