



**Bon appétit !**

# Émincé des Chasses du Mont Raimeux aux Champignons

## (Chevreuil ou Chamois & Morilles ou Bolets)

par René Kaenzig

C'est un menu "multi-choix". Tout y est. C'est un passe-partout. Il suffit de cocher les cases du menu de son choix et le/la cuisinier/-ière lance la manœuvre.

On choisit la viande entre chevreuil ou chamois. On choisit la sauce entre morilles et bolets. Et pour l'accompagnement, on pourra aussi choisir entre pommes de terre rissolées, rôtis ou en purée et pourquoi pas en frites ... et même le riz ou les pâtes seront au rendez-vous. Et pour tous ces choix, en cuisine, la méthode est identique. C'est donc tout simple pour un menu "chasse" qui passe partout et à tous moments de l'année.



Il faudra tout de même quelques ingrédients. Et pour commencer on aura mis les champignons séchés (20 gr de morilles ou de bolets) dans un bol avec de l'eau tiède. Ceci pour les hydrater et surtout: pour récupérer le jus ! Il sera utile pour la suite de la recette.

On s'apprête à peler deux oignons et à les couper en petits dés. Éplucher deux carottes et couper en rondelles ou en biseaux. Puisqu'on a devant soit la planche à

découper, on va émincer la viande de chamois ou de chevreuil (environ 150–200 gr/pers). Je n'ai pas encore essayé avec de la viande de sangliers, mais il n'y a pas de raison à ce que cela ne marche pas ... on verra une autre fois.

On va encore s'occuper des champignons en les retirant au travers d'une passoire et en récupérant bien le jus écoulé. Couper les champignons dans leur longueur pour ceux qui sont trop grands. Étant donné qu'il y a parfois des impuretés ou du sable dans le jus, on passera celui-ci au travers d'un filtre à café: c'est l'astuce idéale !

Voilà, on est prêt pour lancer la fameuse manœuvre. Chauffer de l'huile dans un grande cocotte. On va faire revenir rapidement la viande et on va la saupoudrer avec un peu de farine et bien remuer. Retirer la viande et la réserver.

Dans la même cocotte, faire revenir les oignons dans le reste de jus de cuisson de la viande. On ajoute l'eau des champignons avec 2 dl de vin blanc et 2 dl de bouillon. On y ajoute la viande et les carottes avec un peu de sel, du poivre du moulin et une ou deux feuilles de laurier. Et on fait mijoter le tout pendant une heure et demie (un peu plus pour certains morceaux de chamois). On remuera de temps en temps et on contrôle s'il y a assez de liquide, sinon on rajoute un peu de bouillon.

Avant de servir, quand la viande est tendre, on va ajouter 2 dl de crème sur le tout. Corriger l'assaisonnement avec du sel et/ou du poivre. Et le tour est joué pour un menu de chasse passe-partout pour toutes les périodes de l'année.



***Bon appétit !***



Version Émincé de Chamois aux Morilles et Purée de Pommes de terre...



Version Émincé de Chevreuil aux Morilles et Pommes de terre rissolées...

Si l'on a bien compris les quelques bases de ce menu modulaire ou multi-choix, on aura dans sa liste de favoris la possibilité de changements, sans que la cuisine "chasse" avec les bas morceaux ne devienne monotone.

*Bon appétit !*