



Bon appétit !

Mille-Feuilles des Chasses du Mont Raimeux aux Champignons

par René Kaenzig

Le mille-feuilles on le connaît bien, mais plutôt dans le domaine des pâtisseries. J'ai voulu tenter l'approche avec un mille-feuilles "chasse". J'ai réalisé plusieurs prototypes dans ma cuisine... le parcours du combattant... ce n'était pas facile... jusqu'à ce que j'arrive au résultat que je propose ici.



On me dira que normalement le mille-feuilles est de forme rectangulaire ... ouais, mais je n'avait pas d'emporte-pièces rectangulaire dans ma panoplie. J'ai dû me contenter de mes cercles.



Voilà donc le résultat de mon "Mille-Feuilles des Chasses du Mont Raimeux": on va cuire dans de l'eau salée, pendant 20 minutes, des pommes-de-terre pelées.

Elles doivent rester bien fermes. Elles continueront leur cuisson au four. Couper en rondelles de 2 à 3 mm d'épaisseur.

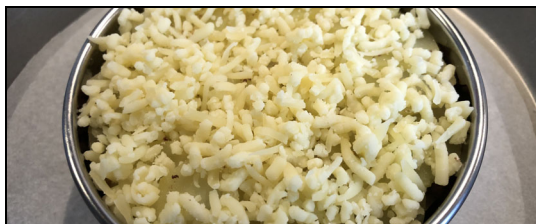
On va prendre de la viande hachée de chevreuil ou de chamois. Assaisonner selon son choix et on va la griller dans une casserole.

Maintenant commence le montage: une première couche de rondelles de pommes-de-terre formera le départ du mille-feuilles; ensuite on recouvre d'une petite couche de viande hachée de gibier; on remet une petite couche de pommes-de-terre; on peut assaisonner avec un peu de piment d'Espelette par exemple; on remet une couche de viande hachée et on recouvre avec un dernier étage de pommes-de-terre. Pour finir, on surmonte le tout avec du fromage râpé, pour moi ce sera du Gruyère.





Bon appétit !



Et voilà, ceci passera au four à 200°C, le temps de former une magnifique croute dorée sur le dessus. Servir avec une salade verte et décorée avec une petite branche de romarin et le tour est joué.

Bon appétit !