



Bon appétit !

Tomme de Chamois du Mont Raimeux

par René Kaenzig

Non, non, non... ce n'est pas du fromage, et encore moins avec du lait de chamois... En raison de sa forme j'ai simplement "emprunté" ce nom pour ma nouvelle réalisation culinaire à base de viande de chamois du *Mont Raimeux*... bien évidemment...



Avant de s'atteler à la confection d'une boule, j'ai mis pendant deux heures un morceau de viande de chamois de 200 gr dans du sel (ma clé: 100 gr de viande = 1 heure dans le sel; donc 200 gr de viande = 2 heures sans le sel... et ainsi de suite). Après cette entrée en matière, pour confectionner cette magnifique petite boule, j'ai haché finement les 200 gr de viande de chamois. J'ai également haché 130 gr de gras de porc (ma clé: 60% de viande + 40% de gras). Mélanger le tout dans un bol avec un peu de sel. C'est là que vient la main du maître (et cela restera secret): on y ajoute quelques (plusieurs) épices selon ses envies et ses préférences. Donc c'est à vous de créer quelque chose de sympa. Si l'on observe bien la photographie ci-après, on remarquera qu'il y a aussi quelques grains entiers de poivre blanc.

Mais le travail n'est pas encore terminé. Une fois la boule confectionnée selon ses envies (à la forme d'une tomme bien entendu) on va bien la comprimer pour ne pas laisser d'air à l'intérieur. Moi j'emrobe

encore le tout avec des petites herbes aromatiques.

Maintenant débute la phase où il faut un maximum de patience. Il faudra affiner et laisser sécher cette petite boule pendant au minimum un mois à la cave.

J'ai deux méthodes pour cela: la première est de déposer la boule sur une natte ou sur un petit treillis de fil de fer (la tomme doit pouvoir respirer sur tout son pourtour) et de la retourner tous les jours.

Pour la deuxième méthode, on peut aussi la mettre sans une chaussette fine (pas du synthétique) et la suspendre à la cave en un lieu opportun (sec et sombre). L'avantage avec la chaussette est qu'il ne faut pas s'en occuper (mais on peut aussi l'oublier). Mais je préfère surveiller le développement du produit jusqu'à sa maturité. Alors une petite visite "presque" quotidienne donne une toute autre relation au produit final. Si l'on a pas de cave, le frigo fera aussi l'affaire.



Bon appétit !... mais patience, seulement après un minimum d'un mois d'affinage et de séchage...