



Bon appétit !

Pithiviers de Chevreuil du Mont Raimeux aux Morilles et Asperges Vertes

par René Kaenzig

Voilà un nom de plat tout en poésie. Le Pithiviers vient du nom de sa commune d'origine (France, Centre-Val de Loire) où l'on confectionne des galettes sucrées à base de pâte d'amandes (genre galette des rois). Mais il existe aussi la version salée avec de la viande. Et c'est de là que j'ai développé mon Pithiviers personnel.

En fait, c'est sur un bout de papier que mon aventure culinaire a débuté. J'ai dessiné la structure en coupe de ma galette salée comme je me l'imaginai terminée et le puzzle photographique ci-après montre comment j'ai procédé pour le montage.

Je découpe un rond de pâte feuilletée avec un cercle à pâtisserie de 11 cm de diamètre pour former le fond. J'y dépose une rondelle de jambon découpée avec un cercle à pâtisserie de 9 cm de diamètre. Tout en laissant le cercle pour faire le montage, je dépose à l'intérieur de la viande hachée de chevreuil, froide, assaisonnée selon ses goûts et cuite au préalable dans une casserole. Je dépose une fine couche de sauce aux morilles, également froide et faite à l'avance. Je dépose des petits bouts d'asperges vertes, froides et cuites à l'avance. On rajoute un peu de sauce aux morilles et on tasse légèrement le tout.



Il s'agit maintenant de recouvrir cela d'un beau chapeau. Il faudra donc retirer soigneusement le cercle à pâtisserie. À l'aide d'un autre cercle à pâtisserie d'un diamètre de 16 cm, on va couper dans la pâte feuilletée une nouvelle rondelle. Délicatement on va déposer cette rondelle de 16 cm et former un beau chapeau. On collera le fond sur tout le pourtour avec du blanc d'œuf. Toujours avec soin, on va former un joli rebord sur la base de la galette. On ne va pas oublier de faire le petit trou sur le sommet de la galette pour y laisser sortir la vapeur. La confection d'une petite cheminée avec du papier d'aluminium peut aussi être judicieuse s'il y a trop d'humidité qui s'échapperait. Cela pourrait gâcher l'esthétique finale du Pithiviers. Badigeonner toute la galette



Bon appétit !

avec du jaune d'œuf. On pourra encore le décorer avec des petits dessins.

L'avantage avec ce menu, c'est que l'on peut confectionner le tout à l'avance et mettre au four pendant qu'on participe à l'apéro avec ses convives. La cuisson au four se fera selon la pâte feuilletée utilisée (généralement 30 minutes à 200°C).

Servi avec une salade folle... ce sera tout simplement génial... *Bon appétit !*

