



Bon appétit !

Minis Cordon-Bleu de Chevreuil du *Mont Raimeux*

par René Kaenzig

Hé ben voilà... ces fameuses escalopes (porc, veau, volaille, etc...) avec jambon et fromage à l'intérieur existent maintenant aussi en version "chevreuil". Il suffisait d'y penser. Mais il suffit aussi d'avoir des mains fines et une certaine dextérité. Je vous l'assure, j'avais même besoin de lunettes pour y voir plus clair. C'est de la dînette: c'est tout petit !

J'ai donc pris un morceau de viande de chevreuil (noisette) que j'ai coupé en tranches. C'est par une petite entaille sur le côté où j'ai enfilé une minuscule tranche

de jambon et du fromage (Gruyère), râpé de préférence sinon cela ne rentre pas. Et j'ai obturé l'entaille avec un cure-dent (attention, il est possible que le cure-dent soit plus grand que le cordon-bleu). Le tout passe dans la farine, dans de l'œuf battu et sera ensuite badigeonné de chapelure (panure). On est prêt... suffit de passer les minis cordon-bleu dans la friteuse à 150°C jusqu'à la belle couleur dorée souhaitée.

Bon appétit !

