



Bon appétit !

Rack d'Éterle du *Mont Raimeux* grillé sur Feu de Bois

par René Kaenzig

J'en conviens, de disposer d'un rack de côtelettes de gibier n'est pas une mince affaire. La décision d'avoir un tel morceau de choix doit déjà être prise avant de prendre en main le couteau pour dépecer la venaison. Perso, j'ai mis en place mon propre standard de morceaux que j'ai besoin pour satisfaire mes envies de cuisine tout au long de l'année. C'est l'avantage de préparer soi-même ses viandes et les petits paquets sous vide qui attendront dans le congélateur jusqu'au moment où on va les sublimer.

Un rack d'éterle... ce n'est pas grand. Ce n'est pas un plat pour beaucoup d'invités. Cela reste souvent un petit menu en famille. Mais c'est tellement bon. Mariné avec un peu d'huile avec les épices de son choix et ce sera exquis.



Ne pas oublier: la viande n'a pas de graisse et la cuisson doit être très courte (rosé à l'intérieur). Sur la braise (et même en casserole), cela ne prend que quelques petites minutes.

Servi avec pommes de terre rissolées (ou frites) et macédoine de fruits... ce n'est que du bonheur... *Bon appétit !*

