



Bon appétit !

Coquillettes à la Bolognaise de Chevreuil du *Mont Raimeux*

par René Kaenzig

La viande de gibier ne se limite pas qu'aux filets, selles et autre morceaux de luxe. Un gibier offre également de bonnes parties de viande que l'on peut transformer en plat de qualité. Et la viande ne doit pas toujours passer dans le hachoir pour finir en saucisses.

J'ai transformé les "bas morceaux" en viande hachée. Je suis partisan à utiliser un couteau pour transformer la viande de gibier en viande hachée. Le hachoir mécanique ne me convient pas du fait qu'il écrase trop cette magnifique viande. Cela ne prend pas plus de temps. Nettoyer un couteau sera plus rapide que de nettoyer le hachoir. Il faut juste un peu "d'huile de coude". De plus, le travail au couteau

permettra d'éliminer quelques petits détails indésirables dans le produit.

Une fois la viande coupée et préparée, celle-ci sera épicée selon ses propres envies. Je grille le tout dans une casserole avec un bord assez haut pour accueillir par la suite de la sauce tomate. Je ne vais pas ici mentionner les ingrédients nécessaires à la confection d'une sauce bolognaise. Les propositions sont multiples. C'est vous qui décidez. Utilisez les pâtes à votre convenance. Ma proposition ici est de servir avec des coquillettes.

Je mélange le tout dans un plat à gratin et parsème le plat de fromage râpé juste avant de le passer au four pour gratiner et bien dorer le tout... *Bon appétit !*

