



Bon appétit !

Côtelettes de Chamois du *Mont Raimeux* et Mille-Feuilles de Polenta à la Confiture aux Airelles

par René Kaenzig

En fait, ce n'est pas les petites minuscules côtelettes de chamois qui auront nécessité du travail dans la cuisine. Ce n'était que lors du dépeçage de la venaison qu'ils avaient besoin d'une attention toute particulière. Ici c'est la polenta qui a demandé plus d'affinités aux fourneaux.



La recette pour faire de la polenta? Vous

la trouverez sur tous les emballages, je ne vais pas m'aventurer dans les explications. J'ai trop d'amis au Tessin qui se sentiraient offusqués si je transmettais une variante qui n'est pas en phase avec leurs us et coutumes. Je vous laisse donc le soin de faire votre polenta comme bon vous semble. Mais laissez refroidir votre polenta dans un plat pour y façonner un beau bloc rectangulaire. Pour "monter" le mille-feuilles il faudra couper des tranches de polenta identiques et les griller sur les deux faces. On badigeonnera les tranches avec de la confiture aux airelles tout en les empilant. C'est un long travail... mais le mille-feuilles va être servi froid... alors... ***Bon appétit !***

