



**Bon appétit !**

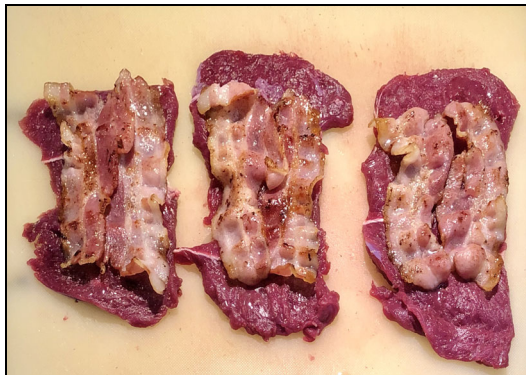
## **Paupiettes de Filets Mignons de Chamois du *Mont Raimeux***

*par René Kaenzig*

Quoi? Encore des filets mignons de gibier? Mais ce n'est pas possible... Mais cette expérience en vaut vraiment la chandelle. Faire des paupiettes avec de la viande de chamois nécessite néanmoins une certaine dextérité à manier le couteau. Le tour d'une paupiette se fait généralement avec une belle tranche régulière de viande de bœuf. J'ai donc opté pour de la viande de chamois... et ceci n'est pas évident à obtenir. J'ai donc pris un morceau de viande (noisette) et j'ai "déroulé" celle-ci en coupant avec un bon couteau pour obtenir des tranches plus ou moins régulières.



Avec le plat de la lame et de la force dans le poignet, j'ai écrasé la viande pour agrandir les tranches. Un peu de sel et du poivre sur les deux côtés.



Griller quelques tranches de lard à cuire et les déposer sur les tranches. Assaisonner également de sel et de poivre les petits filets mignons. Couper ces derniers de la largeur des tranches et les déposer sur le tout afin de pouvoir rouler les futures paupiettes.



Une fois le tout bien disposé, on va pouvoir rouler ceci en paupiettes. J'attache les roulades avec de la ficelle de cuisine. Il serait vraisemblablement possible d'utiliser des cure-dents, mais ceci n'est pas trop stable.



Il s'agit de passer à la cuisson. Cet exercice semble difficile, mais ne l'est absolument pas. Nous savons que la viande de gibier, et notamment les beaux morceaux comme les filets, peut être servie rosée (et même crue pour les tartares). Alors nous ne devons pas nous soucier de la cuisson à l'intérieur de la



***Bon appétit !***

paupiette. Toute la concentration sera dirigée sur le pourtour des paupiettes (inclus les deux extrémités). On va donc tourner (rouler) gentiment les paupiettes sur tout le pourtour ainsi que sur les deux extrémités pour obtenir une belle couleur de viande sur toutes ses faces... ne reste plus qu'à servir. N'oubliez pas les fruits qui accompagnent fabuleusement le gibier...

***Bon appétit !***

