



Bon appétit !

Filets de Chamois du *Mont Raimeux* aux Coulis de Fraises des Bois

par René Kaenzig

Marier des fruits avec le gibier, c'est toujours une réussite. Les deux vont toujours bien s'entendre et se sublimer. Mais voilà, avoir dans sa besace une belle portion de fraises des bois n'est pas toujours évident. Mais encore, il fallait y penser cet été.



Un conseil pour la consommation de ce beau petit fruit bien d'chez nous: laver, congeler et cuire pour éviter quelques maladies.

Pour faire mon coulis, je vais écraser les fraises des bois dans un bol et y ajouter du sucre et un peu de jus de citron. Je vais cuire quelques temps et si le liquide est trop clair, on peut toujours y ajouter un peu de féculent (Maïzena). Utiliser cette belle sauce colorée à souhait pour napper des morceaux de gibier de choix...

Bon appétit !

