



**Bon appétit !**

## Filet de Chevreuil en Croûte de Sel

par René Kaenzig

C'est un classique dans la cuisine: cuire un morceau de viande dans une croûte de sel. Mais je voulais en avoir le cœur net, l'essayer et y mettre ma petite touche personnelle. C'est avec un produit de ma chasse que je me suis mis comme but de cuisiner un filet de chevillard cuit en croûte de sel.

Quand on voit l'image du produit final, on se dit "ah ouais...! ça a plutôt belle allure..." et que c'était bon. Essayer, c'est l'adopter...



Alors, passons à la réalisation de ce met d'une étonnante simplicité:

Il faudra un beau morceau de filet de chevreuil ou de chamois (150-200 gr/pers) que je vais saisir rapidement dans la casserole sur tous les côtés dans une huile très chau-de. Ne pas épicer, la croûte de sel sera suffisante par la suite pour donner le goût désiré. Je vais ensuite laisser reposer et refroidir la viande sur du papier ménager.



On va maintenant s'aventurer dans la confection de la pâte pour notre fameuse croûte de sel. Pour enrober un filet d'environ 150-200 gr, il me faudra mélanger 200 gr de gros sel, 200 gr de farine, un verre d'eau et un blanc d'œuf. Pour enrober plus de viande... alors on adapte en faisant un petit calcul et le tour est joué. Avant de malaxer le tout pour en obtenir une pâte, c'est là qu'intervient ma petite touche personnelle. On va intégrer les épices de son choix. Dans cette réalisation, du fait que j'ai rapporté du gros sel de mon dernier voyage en *Camargue*, ben j'ai ajouté quelques herbes aromatiques qui viennent du même endroit. Mais le romarin de mon jardin, coupé très fin, n'a pas manqué dans la mixture. On mélange bien et on en fait une belle boule de pâte en jouant avec la quantité d'eau pour que la consistance devienne idéale.



Étaler le tout avec un rouleau sur le plan de travail, comme une pâte à gâteau, pour en obtenir un rectangle d'une épaisseur de 6 à 10 mm. Enrouler autour du filet bien hermétiquement pour éviter, lors de la



***Bon appétit !***

cuisson au four, que le jus de la viande ne s'échappe.

On passe le/les petit/s paquet/s au four préchauffé à 200°C pour environ 15 minutes. On va ensuite laisser reposer 5 à 6 minutes pour ensuite déballer le tout.



Couper le filet en biseaux et servir avec de la confiture aux aïelles ainsi qu'avec ses accompagnements "chasse" préférés comme représenté sur la photographie ci-avant. Ce fut un étonnant plaisir gustatif !

***Bon appétit !***