



**Bon appétit !**

## Les Faux-Escargots du Chasseur

*par René Kaenzig*

Je ne me suis pas reconverti en chasseur d'escargots...

Mais voilà ma propre variante pour servir mes "faux" escargots. Je ne suis pas trop fan des vrais escargots, à part la sauce aux herbes qui me va bien. Alors j'en ai fait une copie avec du filet-mignon de chevreuil et cette fameuse sauce à base de beurre et de bonnes petites herbes aromatiques. Vos convives seront aux anges...



La manœuvre est simple. On placera les petits morceaux de filet-mignon de chevreuil (ou autre morceau bien tendre de viande de chevreuil, chamois ou volaille) dans une assiette à escargots. On posera sur les petits morceaux de viande du beurre aux herbes que l'on aura confectionné soi-même ou acheté tout prêt au magasin. Ceci passe au four à 200°C pendant 8 minutes... et le plat est à point pour être servi. Avec quelques morceaux de pain pour ne donner aucune chance à la sauce de laisser des traces.

**Bon appétit !**



**Confrérie St Hubert du Grand-Val**

St-Hubert-du-Grand-Val@bluewin.ch