



Bon appétit !

Fricandeaux de Chamois du Mont Raimeux aux Têtes d'Asperges

par René Kaenzig

Tout le secret de ma préparation est dans le petit coup de main nécessaire afin d'obtenir de fines tranches de viande et assez grande pour confectionner les roulades. À part cela, ce sera d'une facilité déconcertante mais qui fait tout de même honneur à la venaison.



Un morceau de viande de chamois sera coupé en tranches. Étant donné que le chamois ne donne pas vraiment la possibilité d'avoir de grandes tranches, je vais les élargir avec un marteau de cuisine, le côté de la lame d'un grand couteau ou avec un rouleau à pâtisserie. J'ai opté pour le rouleau à pâtisserie du fait que la viande est assez délicate et fragile. Je déposerai donc une tranche de viande entre deux feuilles de papier de cuisson (papier à pâtisserie). À l'aide du rouleau, tout en tapotant, j'élargirai les tranches de viande une à une.

Je prépare l'intérieur du fricandeau. J'étale sur mon plan de travail une/deux fines tranches de jambon cru. Je badigeonne le centre du futur rouleau avec du fromage frais. J'y dépose une tête d'asperge verte au préalablement cuite et on roule le tout... On est déjà presque à la fin. On roule le tout en un joli petit rouleau.

Le rouleau jambon-fromage-asperge sera emballé dans la tranche de viande de chamois. On fait tenir le tout avec un cure-dents. Ne reste plus qu'à griller lentement dans une casserole et à servir.

Bon appétit !





Bon appétit !

