



Bon appétit !

Andouillettes de Chamois du Mont Raimeux en Croûte de Pain et confiture aux Airelles

par René Kaenzig

Ahhh ce fameux Chamois du *Mont Raimeux*... il n'a pas fini de nous épater... il passe à toutes des sauces. Mais vous aurez également compris que mes propositions de recettes sont d'une simplicité étonnante. Celle-ci ne fait pas exception. Alors tentez-là! Vos amis seront heureux de pouvoir le déguster...



Alors passons au travail: on préparera de la viande hachée de chamois en ajoutant (50%-50%) de viande hachée de porc (le contenu d'une saucisse à rôtir de porc sera l'idéal). On mélange le tout avec un jaune d'œuf, de la mie de pain diluée dans un peu de lait, de l'oignon haché et grillé au préalable ainsi que d'un petit filet d'huile d'olive. Malaxer le tout et corriger/adapter l'assaisonnement selon ses goûts avec sel-poivre-paprika ou autres petites herbes du *Mont Raimeux* ☺. Laisser poser le tout pendant une nuit dans le frigo.

La masse qui a reposé au frigo toute la nuit sera formée en "saucisse/s" et on l'emballera dans plusieurs couches de cellophane. Obturer les deux extrémités avec de la ficelle. Suffit maintenant de

passer à la cuisson pendant 30 minutes dans de l'eau frémissante (bain marie). Une fois cuites, les saucisses seront libérées de leur emballage en cellophane et du jus qui s'est formé (attention c'est fragile). On laisse refroidir sur une assiette et... rebelote... une pause d'une nuit au frigo.



On arrive au bout. Il s'agit maintenant d'emballer les saucisses dans de la pâte à pain. Je pense qu'il n'est pas nécessaire de me perdre dans la recette d'une pâte à pain. La manœuvre est simple: cuire au four les andouillettes dans la croûte de pain (20 min à 200°C). Servir froid à l'apéro en petites tranches (1 cm) avec une petite cuillerée de confiture aux airelles et tout le monde sera conquis. **Bon appétit !**