



**Bon appétit !**

## **Feuilleté de Chevreuil du Mont Raimeux aux Airelles sur Lit de Mesclun**

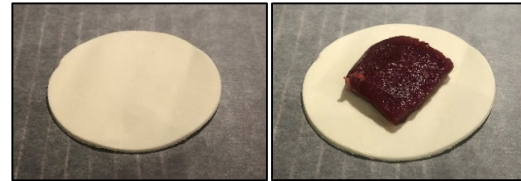
*par René Kaenzig*

Ce feuilleté est prévu comme entrée ou pour apaiser une petite faim. Servi avec une salade verte, ce met est d'une belle fraîcheur.

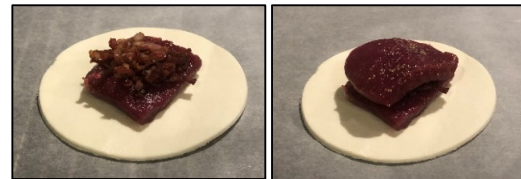


D'une réalisation très simple, il nous faudra que de la pâte feuilletée, de petites tranches de viande de chevreuil, des petits lardons de porc ainsi que de la confiture aux airelles. Un œuf servira au montage et pour mettre un peu de couleur dans tout ceci. Un peu de cumin fera également l'affaire pour la décoration finale.

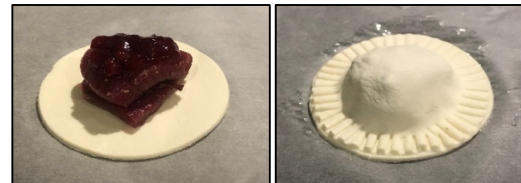
Le développé ci-après montre en détails la façon de faire. Au préalable on aura encore grillé dans une casserole les petits lardons de porc et on va laisser refroidir. On va couper des ronds de pâte feuilletée à l'aide d'un emporte-pièces (8-10 cm). Les petites et fines tranches de viande seront assaisonnées avec sel et poivre. Pas de souci si on assaisonne trop, la pâte feuilletée va de toute façon absorber le goût si on a été trop généreux. Déposer une tranche au milieu de la rondelle de pâte.



Sur la petite tranche de viande, on déposera un peu de lardons de porc grillés. Et on remet par dessus une fine tranche de viande assaisonnée.



Un peu de confiture aux airelles sur tout ce monticule et on recouvre le tout avec une nouvelle rondelle de pâte feuilletée. Il faut penser à badigeonner le pourtour avec du blanc d'œuf pour bien coller la jointure.



Décorer le feuilleté avec des formes selon ses envies. Badigeonner le tout avec du jaune d'œuf. Un peu de cumin ou d'autres "petites graines" pour la touche finale. La cuisson est normalement de 40 minutes à 200°C.



*Bon appétit !*

