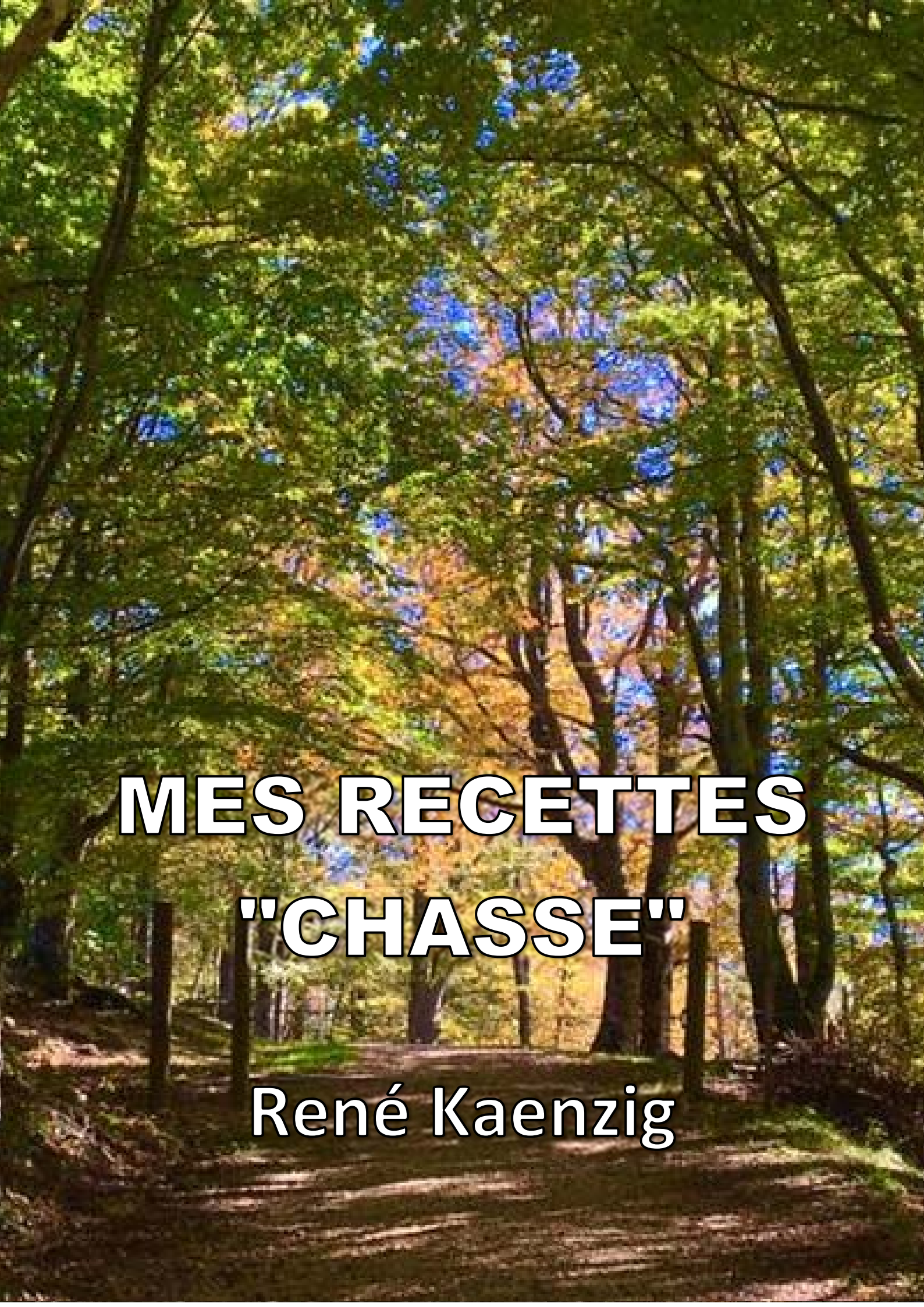


A photograph of a forest path with trees showing autumn foliage in shades of green, yellow, and orange. The path is dirt and leads into the distance. The text is overlaid on the image.

MES RECETTES "CHASSE"

René Kaenzig

MES RECETTES

"CHASSE"

René Kaenzig

Version nr 2.0 / Décembre 2018

Préambule

J'aurai cherché, cherché, cherché ...

*Transpiré, douté, observé, humé,
patienté, jumelé, identifié ...*

*Tiré, honoré, remercié, caressé,
prié, éviscéré, porté ...*

*Accroché, examiné, pesé,
nettoyé, aéré ...*

Raconté ...

*Dépouillé, dépecé, découpé,
désossé, préparé, portionné, congelé*

...

*Décongelé, apprêté, cuisiné, salivé,
fumé ...*

Parfois patienté ...

*Et finalement choyé, décoré,
dégusté, partagé, arrosé, rigolé ...*

Et même chanté ...

*Pour moi la chasse c'est tout cela ...
et bien plus encore ...*



Remerciements

Il existe un principe de remercier ici les personnes qui ont aidé à la rédaction d'un livre.

Moi je vais faire différemment:

Je tiens à remercier mon épouse Anne et mon fiston Evan qui comprennent ma passion pour la chasse et la nature. Mais je les remercie aussi pour avoir été mes cobayes et pour avoir supporté à tout moment mes expériences culinaires. ☺



"Choc"



"Titi"

Je dédie également ce recueil de recettes à mes chiennes Labrador Retriever Raïffa Schoggi de la Poste, dit "Choc" (20.04.2002 – 13.09.2010) et Tina Schoggi de Sous-la-Rive, dit "Titi" (13.09.2010) qui m'ont accompagné à la chasse ainsi que lors de toutes mes sorties en forêt.

Table des matières

5	Préambule
6	Remerciements
9	Déclaration de provenance des viandes
11	Terrine de Chevreuil aux Morilles et autres ...
17	Le fameux <i>Burger du Mont Raimeux</i> ©
21	Filets de Chevreuil à l'Orange
25	<i>Sushis du Mont Raimeux</i> ©
29	<i>Nems du Mont Raimeux</i> ©
31	<i>Lasagnes du Maljon</i> ©
33	Tartare de Chevreuil
35	Médallions de Chevreuil aux Mûres du <i>Mont Raimeux</i>
39	Baluchons de Chevreuil aux Figues
45	<i>Roast-Roe-Deer & French Fries</i>
47	<i>Fajitas</i> du Chasseur
51	Émincé de Chamois du <i>Soleil Levant</i>
53	Côtelettes de Chevreuil aux Myrtilles du <i>Creux-de-Glace</i>
55	Tajine de Sanglier du <i>Mont Raimeux</i>
57	Croissants du Chasseur
59	Rissoles du Chasseur
61	Selle de Chevreuil du <i>Mont Raimeux</i>
65	<i>Saltimboccas</i> du <i>Mont Raimeux</i>
67	Filets de Chevreuil au <i>Sirop d'Érable</i>
69	<i>Carpaccio</i> de Chevreuil du <i>Mont Raimeux</i>
73	<i>Ravioles du Maljon</i> ©
77	Pâtés des Chasses du <i>Mont Raimeux</i>
81	Saucisse à Rôtir de Chevreuil du <i>Mont Raimeux</i>

- 85 ***Meatballs du Mont Raimeux***
- 87 ***Rôti haché du Pré d'la Vatche***
- 93 ***Pizza du Mont Raimeux***©
- 95 ***Pot-Pourri flambé du Mont Raimeux***
- 97 ***Golden Nuggets du sentier de La Californie***
- 101 ***Atriaux du Maljon***©
- 105 ***Civet de Chevreuil de Grand-Maman***
- 110 ***Foie de Chevreuil***
- 112 ***Fumer et sécher de la viande de gibier***
- 119 ***Jambon fumé de Sanglier***
- 121 ***Saucisse de St Hubert du Grand-Val***©
- 123 ***C'est la Chasse***



Déclaration de provenance des viandes

J'utilise exclusivement de la viande de gibier (chamois, chevreuil et sanglier) provenant des espaces naturels locaux de la région du Jura-bernois (Suisse), plus spécifiquement des massifs du Mont Raimeux et du Maljon. Une venaison prélevée dans le respect de l'animal par mon action de chasse en conformité avec les lois et les règles éthiques, ainsi qu'en étant formé et qualifié pour cela. C'est ma garantie pour avoir une viande de haute qualité, naturelle et biologique dans une filière courte et sans aucun intermédiaire.



Terrine de Chevreuil aux Morilles et autres...

Une terrine ... c'est un classique ... mais c'est tellement bon. C'est un passepartout: un petit en-cas le matin; à l'apéro; comme entrée avant son plat principal; comme casse-croûte l'après-midi, etc... etc... Il en existe des millions de variantes. Même dans mon imagination, je crois bien comptabiliser une centaine de recettes de terrines uniquement vouée à la viande de chevreuil.

Voici donc une variante qui complètera la liste indéfiniment longue des recettes et idées possibles.



Les ingrédients de ma recette ne sont pas exotiques. Et comme c'est dans mes habitudes, les quantités ne sont pas spécifiquement définies. Moi ... j'y vais au pif et selon ma

bonne humeur (attention tout de même avec le *Porto*). Mais voilà quelques indices: 400 gr de viande de chevreuil; 200 gr de viande de porc; quelques morilles; un œuf; quelques grains de genièvre; sel-poivre-muscade; un peu d'huile d'olive; un verre de *Porto blanc* et quelques brindilles de romarin. Je crois n'avoir rien oublié.

La viande de chevreuil ... il faudra la hacher. Et puisque je n'ai pas de machine pour cette besogne, c'est au couteau que je me suis coltiné la manœuvre. Mais de cette manière au moins, cela donne la possibilité d'enlever les petits bouts parfois indésirables spécifiques à la viande de chevreuil. On met toute cette masse dans un gros bol. Afin d'y ajouter un peu de gras, on va y intégrer de la viande de porc déjà hachée achetée chez votre boucher. Facile !

Encore une chose avant de pétrir tout ceci: on ajoute également les morilles hachées; une douzaine de grains de genièvre préalablement écrasés; un peu de sel; du poivre du moulin ainsi que quelques râpures de noix de muscade.

Mélanger et pétrir le tout ... avec les mains s.v.pl. ... c'est tellement plus simple et c'est très efficace.

Allez! On y ajoute les liquides ... tout d'abord quelques bonnes rasades de *Porto blanc*. On peut mélanger le tout maintenant avec une grosse fourchette. Pour que toute cette masse devienne compacte, on y rajoute un œuf battu. Et pour finir, pour que ça ne colle pas, encore un peu d'huile d'olive. On mélange encore une fois et on laisse faire quelques heures de pause à tout le monde: à cette masse bien appétissante ainsi qu'au cuisinier bien entendu.



Prochaine étape, c'est la cuisson. On va donc remplir un ou plusieurs petits récipients avec cette belle masse à base de viande de chevreuil. Des récipients adaptés à la confection de terrines. On y dépose quelques brindilles de romarin et on recouvre le tout avec les couvercles adéquats.



C'est au bain-marie que les petits pots passeront au four pendant deux heures à 180°C. Laisser refroidir ... mais ne dégustez pas la terrine le jour-même. Laissez les pots quelques jours au réfrigérateur, ce sera d'autant plus délicieux.



Les inconditionnels de *Single Malt* écossais crieront "Au scandale !" ... mais moi je n'ai pas hésité à laisser couler quelques bonnes rasades de *Talisker Skye* pour une autre variante de Terrine de Chevreuil du *Mont Raimeux* ...



Une variante de terrine qui sera fourrée à la confiture aux aïelles ou autres purées de fruits.





C'est la fête aux terrines: spécial Noël (avec dattes et *Grand-Marnier*) ou spécial Nouvel-An (accompagné de *Champagne*)



Le fameux *Burger du Mont Raimeux*®

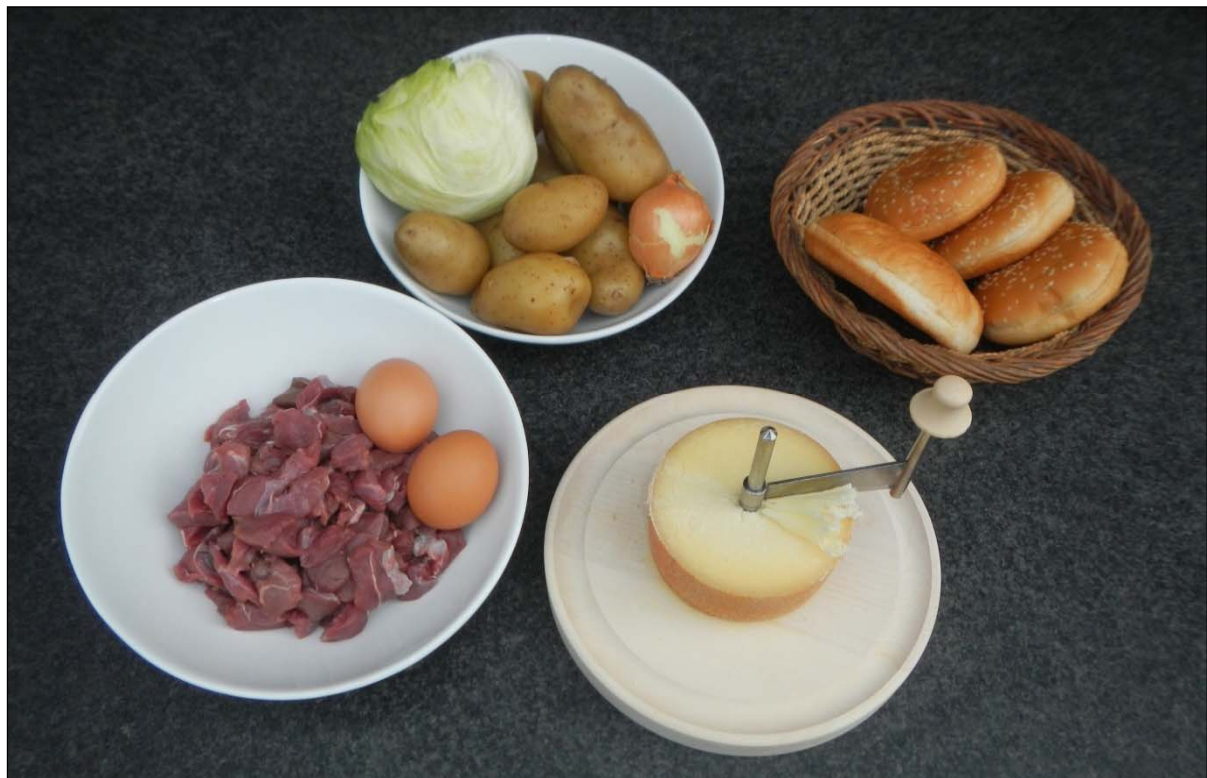
Vous aurez bien entendu remarqué la subtilité dans le titre. Rien à voir avec *Hamburger*. Mon met n'a pas de lien d'origine avec la ville de *Hambourg* située au nord de l'*Allemagne*. Moi je parle de *Burger*, dont même les chaînes multinationales de fast-food utilisent cette dénomination pour désigner leurs sandwiches.



L'historique de ce met, aujourd'hui typiquement attribué à la "malbouffe", est très floue. Certains attribuent l'origine aux immigrants et marins allemands qui faisaient un peu d'argent aux *USA* avant le début des années 1900. D'autres sources mentionnent la naissance du fameux sandwich en 1885 dans la ville de *Hamburg* ... mais ... dans l'état américain de *New*

York. Bien d'autres théories existent encore. Une chose est sûre, cette nourriture de consommation rapide s'est répandue comme un virus à travers toute notre planète. Il manquait néanmoins quelque chose: avec la naissance du fameux *Burger du Mont Raimeux*®, j'ai ajouté une branche à l'arbre généalogique du *Burger*.

La recette n'est pas révolutionnaire. Mais elle trouve bien toutes ses racines aux alentours du *Mont Raimeux*. Et pour les malins qui voudraient douter du lien qui existe entre le fromage de *Tête de Moine* et les alentours du *Mont Raimeux*, je leur répondrai ceci: en fait, je fais un petit hommage à ma maman qui a habillé des milliers et des milliers d'emballages pour la commercialisation de l'ingénieux instrument dénommé *La Girolle* servant à racler le fromage de *Tête de Moine* pour en faire notamment des girolles (cartons confectionnés à l'époque aux pieds du *Mont Raimeux*, à *Crémines* – dès 1985 env.).



Les ingrédients sont donc des plus simples:

- 1^{er} étage: la partie basse du petit pain sandwich que l'on aura toasté auparavant;
- 2^{eme} étage: on posera quelques feuilles de salade sur le premier étage;
- 3^{eme} étage: on aura cuit des pommes-de-terre le jour avant à la mode de ma grand-maman (cuire les patates et couper la cuisson rapidement avec de l'eau très froide); peler et râper les patates pour former ensuite une galette bien ronde de la grandeur du sandwich; griller dans un peu d'huile en y ajoutant du sel et quelques râpures de noix de muscade;



- 4^{eme} étage: le steak haché sera fait à base de viande de chevreuil mélangée à du jaune d'œuf et de la mie de pain (sel & poivre); on y intégrera de l'oignon haché et grillé au préalable dans une casserole; le steak formé en une galette

bien circulaire à la grandeur du sandwich sera également grillé dans une casserole;

- 5^{eme} étage (en option): pour les inconditionnels du *ketchup* ... allez-y !
- 6^{eme} étage: recouvrir d'une fine couche de girolles;
- 7^{eme} étage: le couvercle du petit pain sandwich également toasté.

Prochaine étape:

déguster ...

Commentaire de mon fiston:

"c'est trop bon !" ...

Calories:

... énorme ! ...



Filets de Chevreuil à l'Orange

Un peu de douceur dans ce monde de brutes ... et pourquoi pas fusionner l'orange et la viande de chevreuil? Il fallait oser ... j'ai donc tenté. Il existe bien le canard à l'orange, alors pourquoi pas du chevreuil à l'orange. C'est un peu exotique, mais au final, que c'est bon. *Mmmmmh!*

Passons donc aux choses sérieuses: aligner les ingrédients. Pour les lecteurs assidus, vous connaissez déjà ma manœuvre: les quantités c'est selon l'humeur du jour. Ce n'est pas que je ne suis pas capable de faire deux fois le même met de façon identique, mais j'aime bien me surprendre. C'est tellement bien l'imprévisible. C'est tellement bien de jouer avec son humeur. C'est tellement bien de développer ses instincts. La chasse ... (aux goûts) se fait même en cuisine.



Alors pour le met de cette création, il faudra deux beaux morceaux de filets de chevreuil. Ben ouais ... je prends le meilleur ... même pour des essais. C'est avec des bons produits que l'on fait de la bonne cuisine. Ben ... puisqu'il est dénommé *Filets de Chevreuil à l'Orange*, il faudra bien entendu des oranges. Et puisque j'avais envie de faire quelque chose de doux, il faudra encore un peu de miel (du *Mont Raimeux* bien entendu!), un peu de sucre et de la liqueur de *Grand Marnier*. Alors si je rate ma sauce à l'orange avec tous ces ingrédients "à l'orange" ... ben, c'est nul.



On va commencer par la fin, donc à préparer la décoration. Pour ceci, une orange suffira. Il faudra peler à vif cette orange en découpant la peau du fruit (enlever également toute les parties blanches et fines qui recouvrent la chair du fruit). Ensuite on coupe l'orange en deux et on tranche les moitiés en

demi-cercles d'environ cinq à sept millimètres d'épaisseur. Ces petits bouts d'oranges seront intercalés entre les tranches du filet de chevreuil.

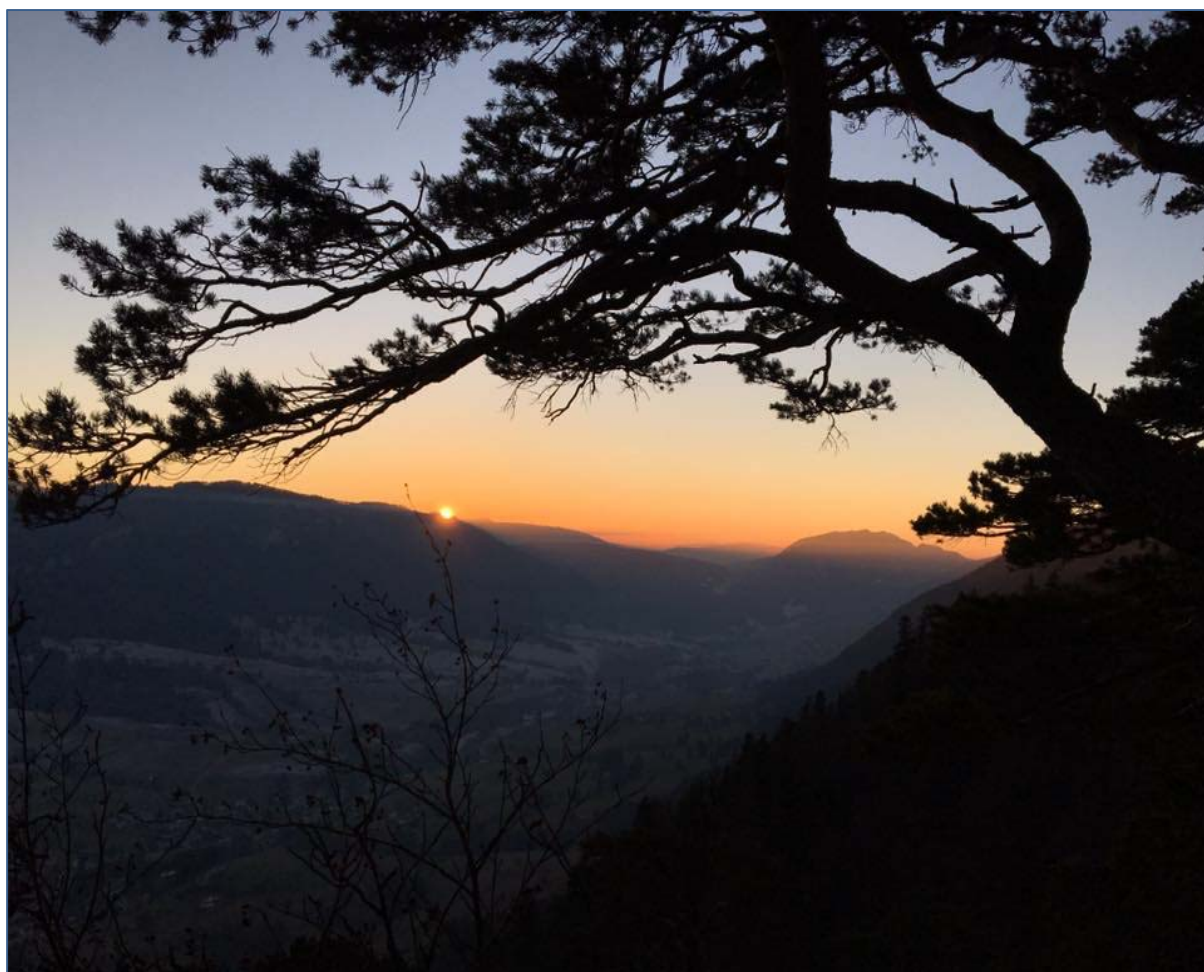
Passons à la sauce: on retirera quelques zestes d'une orange bien lavée; presser des oranges pour récolter environ deux à trois décilitres de jus; déposer le tout dans une casserole et on y ajoute quelques bonnes cuillerées de miel et une petite avalanche de sucre en poudre et on chauffe le tout pour en faire évaporer l'eau, ce qui donnera presque un caramel. Attention de ne pas faire mousser le tout hors de la casserole (ça m'est arrivé ... et ce n'est pas triste à nettoyer). Ajouter une rasade de *Grand Marnier* et garder le tout au chaud.



Pour la viande, cela va très vite: saler et poivrer les filets de chevreuil et griller rapidement dans la casserole bien chauffée (ou même au grill). L'intérieur des filets peut/doit rester rosé.

Lorsque le tout est prêt, passons à la présentation: couper les filets en petites tranches d'un centimètre d'épaisseur; déposer sur l'assiette en intercalant les tranches d'oranges; laisser couler un filet de sauce à l'orange sur le tout.

Accompagné d'une salade verte et de quelques galettes de röstis, du riz ou des frites (pour les inconditionnels des frites), ce sera un *Menu de Fête* ... tout en douceur et en couleurs ...



Les *Sushis du Mont Raimeux*®

Cela fait déjà quelques temps que la cuisine asiatique s'invite dans mes habitudes culinaires. Alors pourquoi ne pas inventer les *Sushis du Mont Raimeux*®. J'ai donc décidé: mes *makisushis* et *nigirisushis* seront confectionnés avec du filet de chevreuil. Il n'y aura pas de poisson frais aujourd'hui ...



Sur une feuille d'algue séchée (*nori*) j'étale une couche de riz (du riz très collant bien entendu) et dépose un morceau de filet de chevreuil coupé préalablement en lanières d'un diamètre d'environ un centimètre. On peut également y ajouter quelques lanières fines de légumes ... moi je n'y ai rien rajouté.

On roulera le tout comme il se doit avec un *makisu* (petite natte confectionnée avec des tiges de bambou). Une fois enroulé et serré, pour que le tout soit bien ferme, on coupe en rondelles d'environ deux centimètres de largeur. Facile!



Les *sushis* seront accompagnés avec la traditionnelle sauce de soja et peut-être aussi d'un peu de pâte de *wasabi*. Et pour mettre de la couleur dans l'assiette, on confectionnera d'autres *sushis* avec des légumes (carotte, concombre, etc...) ou de filet de saumon selon le même procédé.

Bon appétit! ... Ah non, en japonais on dira: *itadakimasu!*





Les Nems du Mont Raimeux[©]

Les Nems du Mont Raimeux[©] ... c'est juste une invention de plus à mon désir d'exotisme (en d'autres mots: rouleaux de printemps).

Galettes de riz; carottes hachées; choux finement coupé; des vermicelles de riz; quelques oreilles de *Judas* (champignons); un peu d'huile de soja; sel et poivre; et ... de l'émincé de chevreuil du *Mont Raimeux*! Le tout accompagné de riz parfumé et de sauce aigre-doux.

À la fin, ce n'est pas un verre de *Saké* que j'ai bu, mais bien ... une gentiane du *Mont Raimeux*!





Lasagnes du Maljon[©]

Après la vague de scandales d'il y a quelques années sur la provenance des viandes utilisées dans la confection de lasagnes surgelés, il fallait bien trouver une parade à cette supercherie. Moi je n'ai pas eu de problème du fait que mes lasagnes sont fait "maison". Je sais ce que j'y mets et je sais d'où ça vient.



Bref, il fallait tout de même un jour en faire sa déclinaison "chasse". C'est une recette facile. Mais attention! Pour mériter son appellation de *Lasagnes du Maljon[©]*, il faudra scrupuleusement respecter les 14 couches et les ingrédients mentionnés ci-après (la 1^{ère} étant la couche du fond):

- 1) une fine couche de sauce tomate

- 2) une couche de pâtes sèches
- 3) recouvrir de sauce tomate
- 4) viande hachée de chamois du *Maljon*
- 5) sauce béchamel *
- 6) fromage râpé *Sbrinz*
- 7) une 2^{eme} couche de pâtes sèches
- 8) sauce tomate
- 9) viande hachée de chamois du *Maljon*
- 10) sauce béchamel *
- 11) une 3^{eme} couche de pâtes sèches
- 12) sauce tomate
- 13) sauce béchamel *
- 14) fromage râpé *Sbrinz* et *Gruyère*

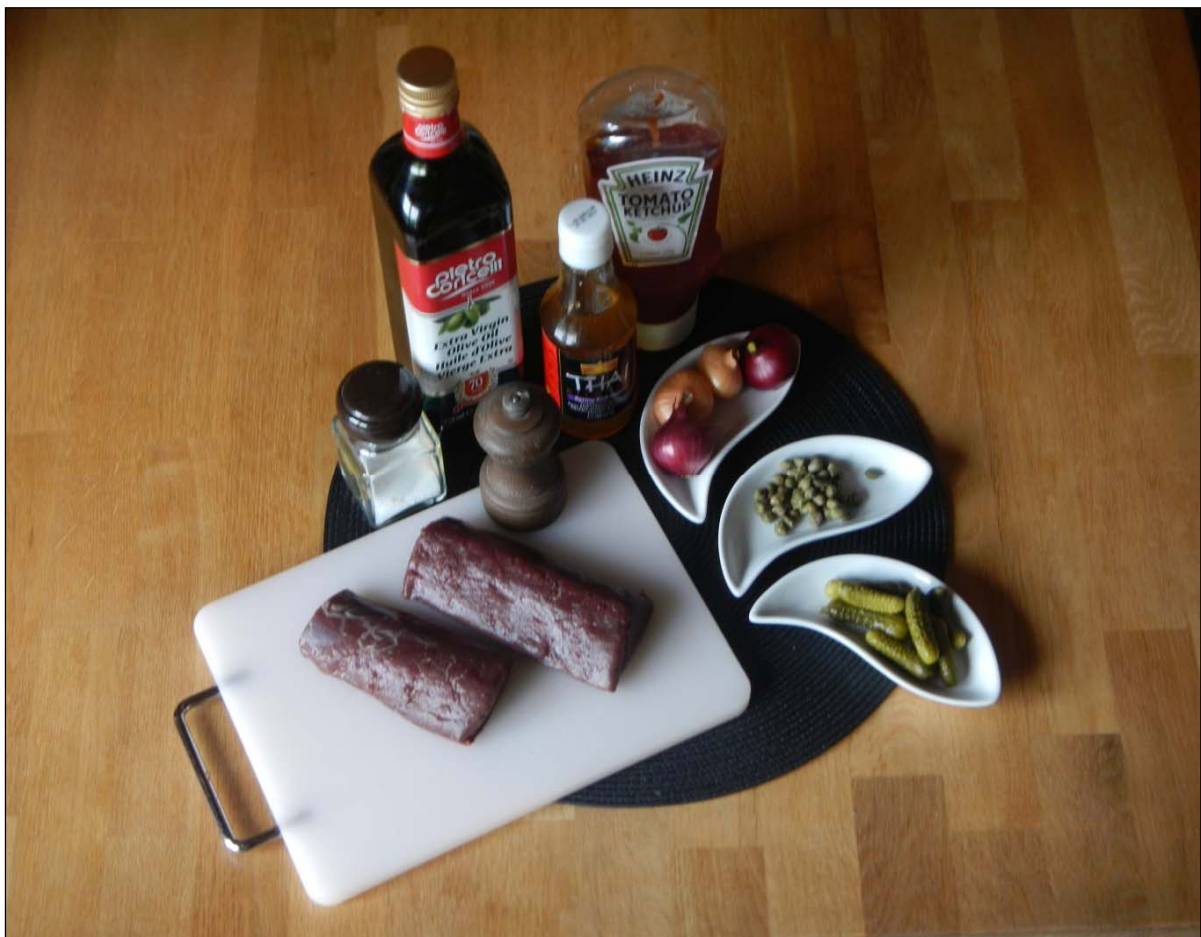
*... et si vous avez un doute pour faire la sauce béchamel, rien de plus simple, c'est fait en dix minutes: faire fondre 60 gr de beurre dans une casserole; ajouter et mélanger 60 gr de farine; retirer la casserole du feu et verser environ 5 dl de lait tout en remuant; assaisonner avec sel, poivre et quelques râpures de noix de muscade; remettre sur le feu et mijoter encore 5 minutes tout en remuant avec un fouet.

Tartare de Chevreuil

Ingrédients:

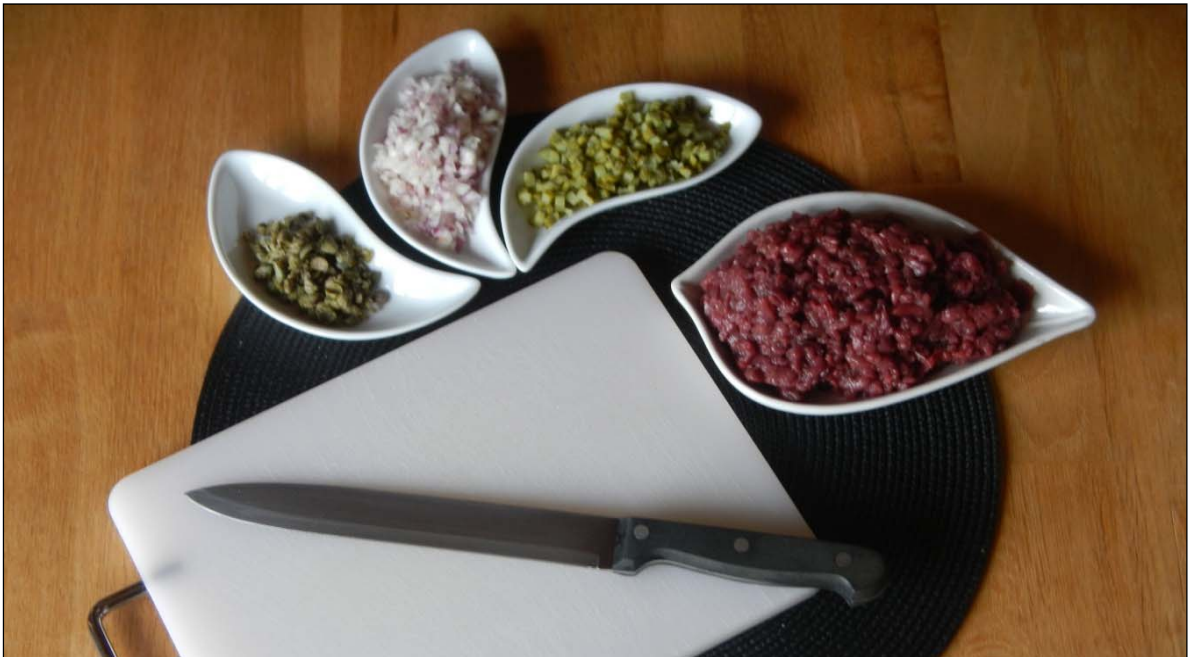
- filet de chevreuil (150 - 200 gr/pers)
(peut être remplacé par du filet de bœuf bien entendu)
- cornichons, câpres, oignons, ketchup, sauce aigre-doux, huile d'olives, poivre et sel

Les quantités, c'est selon les goûts et les envies. L'avantage de cette préparation, avec le petit goût de douceur qu'offrent le *ketchup* et la sauce aigre-doux, est qu'il convient aussi aux enfants. Ceux-ci sont de fins becs...



Préparation:

- hacher finement le tout ... et mélanger.



Accompagné de toasts et de *Pinot Noir* élevé en fût de chêne (ce dernier, uniquement pour les adultes) ... c'est un régal.



Médillons de Chevreuil aux Mûres du *Mont Raimeux*

J'étais sur les pâturages du *Mont Raimeux* et parcourrais les mûriers pour en récolter quelques fruits. Sur ce cheminement, je venais de déranger un jeune brocard également intéressé par les mûriers. Mais lui était concentré à se délecter sur les feuilles. Nos regards se sont croisés et il est parti fâché de ma présence. Je l'ai entendu aboyer plusieurs fois au loin. C'était sûrement pour me dire quelque chose. Cette rencontre m'a inspiré: et pourquoi pas marier cela dans ma prochaine aventure culinaire. C'est là qu'est née l'idée des Médillons de Chevreuil aux Mûres du *Mont Raimeux* ...



L'élément clé de la recette est la sauce ... aux mûres bien entendu. Tout d'abord j'ai mis de côté une poignée des plus beaux fruits récoltés. Ceux-ci seront réservés pour la touche finale de décoration.

J'ai préparé tous les ingrédients utiles pour cette sauce d'exception: des échalotes, du miel (bien évidemment d'une colonie d'abeilles sise à flanc de coteau du *Mont Raimeux*, des travailleuses qui ont contribué à la pollinisation des mûriers ... ha! j'suis fort là!), du vin rouge ainsi que mes trois moulins (à sel, à poivre et à noix de muscade). Non loin de toute cette panoplie de matos, j'ai préparé un liant pour sauce (PS: depuis qu'on me lis dans le Monde entier, je ne pouvais pas simplement noter *Maïzena* ... puisqu'on ne connaît pas partout sur notre globe cette marque typiquement suisse d'amidon de maïs).

On lance ... la sauce: faire revenir les échalotes finement hachées dans un peu d'huile dans la casserole. Verser le vin et laisser cuire un moment. Laisser tomber du moulin un peu de sel, du poivre et quelques râpures de noix de muscade. J'y ajoute des mûres et les écrase avec un presse purée. C'est le moment d'y laisser couler le miel ... du *Mont Raimeux*. On laisse cuire jusqu'à obtenir un magnifique jus coloré et parfumé aux mûres. On passe le tout au travers d'une passoire afin de filtrer tout le solide (les restes des échalotes et les grains des fruits). On remet le tout dans la casserole bien nettoyée. Fouetter la sauce avec l'arrivée d'une pointe de couteau de liant et l'affaire est jouée ...

Pendant ce temps on aura grillé très rapidement le pourtour des filets de chevreuil et préparé les accompagnements. Aujourd'hui, ce sera des frites de circonstance confectionnées

avec un emporte-pièce. Ne reste qu'à la mise en place, la décoration avec les mûres réservées et à servir.

Magnifique! ... Sublime!





Baluchons de Chevreuil aux Figues

Pour les fêtes de fin d'année, je voulais expérimenter une nouvelle fois quelque chose avec de la viande de gibier de ma propre chasse. Avec des images de *St Nicolas* et de *Père Noël* plein la tête, j'ai subitement pensé aux sacs, corbeilles, hottes ou autres baluchons des *Pères Fouettards*. Et avec des effluves pleines de douceurs des desserts et friandises de *Noël*, j'ai pensé aux fruits exotiques. Pourquoi ne pas associer le tout. C'est comme cela que sont nés mes *Baluchons de Chevreuil aux Figues*.

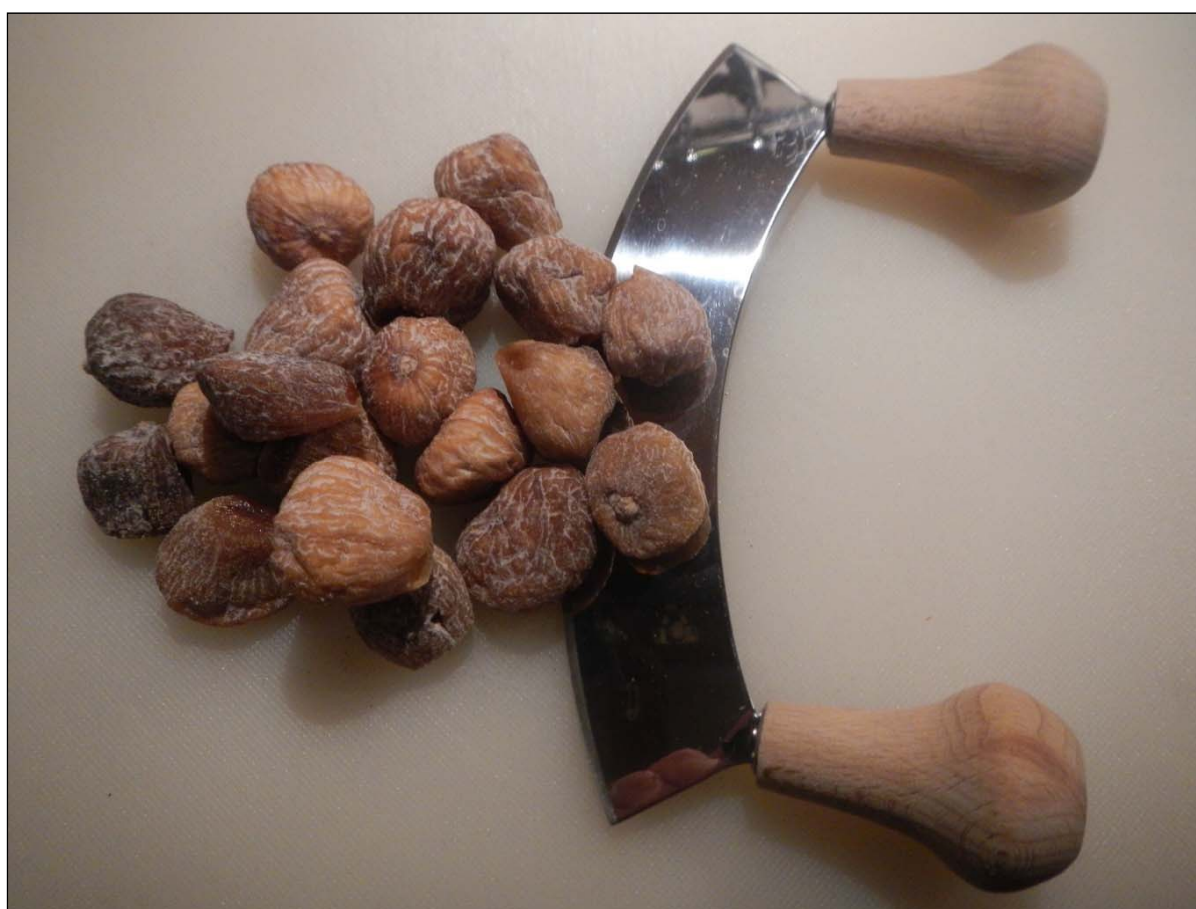


Comme d'habitude, les quantités des ingrédients ne sont pas indiquées parce que ce n'est qu'une affaire de goût. Si l'on aime le doux, on y mettra un peu plus de figues et de miel. Si

on aime l'épicé, on y mettra un peu plus de sel et/ou de poivre, etc...

Ce qu'il faudra c'est tout d'abord un beau morceau de viande de chevreuil dans lequel vous serez à même de tailler quelques médaillons. Pour les épices: sel et poivre suffiront. Il faudra quelques figues séchées et du miel. Et pour emballer le tout, quelques feuilles de pâte fraîche seront également utiles, un jaune d'œuf et de la ficelle de cuisine. Et c'est tout ... et c'est tout facile !

Le plus compliqué est de faire la farce avec les figues et le miel. Couper et éliminer les tiges et les queues des figues et hacher très finement les fruits nettoyés. Quelques grains craqueront sous la lame du hachoir, cela nous met déjà dans l'ambiance du produit fini.



Quand le tout est bien haché, on mélange la masse avec une bonne cuillère de miel.

Comme déjà mentionné ci-avant, on préparera quelques médaillons de chevreuil d'environ un centimètre d'épaisseur. Saler et poivrer des deux côtés.



La fabrication des baluchons est également un jeu d'enfant. Mettre à plat une feuille de pâte fraîche carrée d'environ vingt centimètres de côté. Y déposer un médaillon assaisonné au milieu de la pâte. C'est le moment où l'on va couler une bonne cuillerée de farce figues/miel sur le médaillon. Remonter les quatre coins de la pâte fraîche et attacher le tout en baluchon

avec de la ficelle de cuisine. Vous confectionnerez autant de petits baluchons que vous avez de médaillons et de feuilles de pâte fraîche. On déposera ces magnifiques petits paquets sur une feuille de cuisson pour four. Badigeonner les petits sacs avec du jaune d'œuf.



La cuisson est rapide: 12 à 15 minutes au four à 180°C. Ou alors, surveiller la couleur des petits baluchons. De toute façon la viande de chevreuil pourra être dégustée rosée.

Accompagnés d'une salade verte, les baluchons seront dignes d'une entrée d'un menu de fête (ou comme plat principal d'un menu léger).



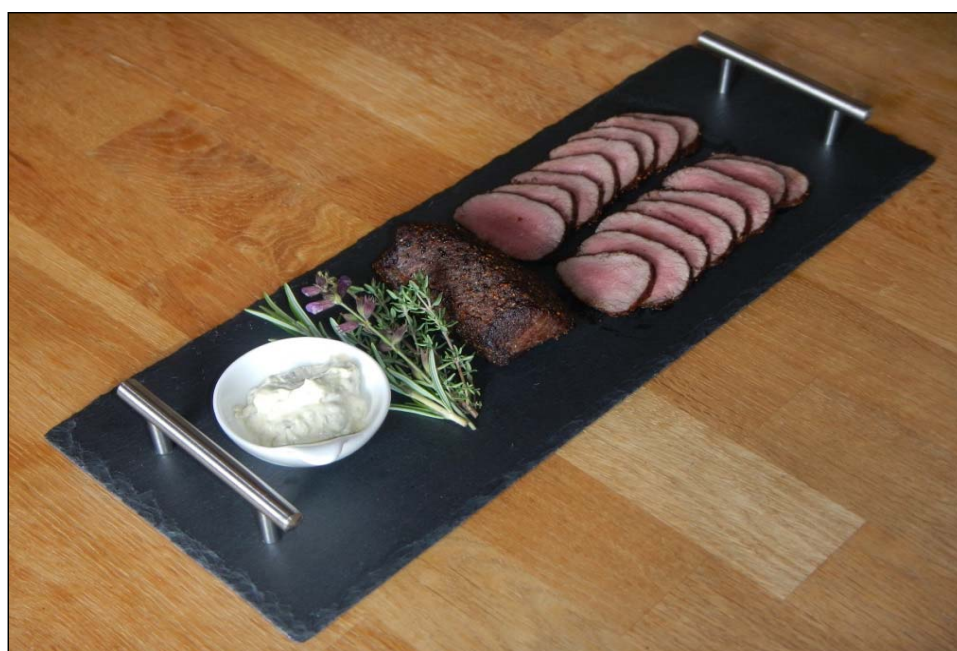


Roast-Roe-Deer & French Fries **pour les accros du *Roast-Beef***

Ce n'est pas possible de faire plus simple: le *Roast-Beef* est bien le plat privilégié des chaudes journées estivales. Presque tous les restaurants proposent ce plat accompagné de salades ou de frites. Moi, j'ai ma variante "chasse" avec des filets de chevreuil, ce qui va donner le *Roast-Roe-Deer*.

Très peu d'étapes:

- saler – poivrer (une bonne couche)
- griller (grill ou casserole)
- laisser reposer (et refroidir)
- et déguster avec la sauce de son choix





Les *Fajitas* du Chasseur

C'est en échangeant quelques mots avec un ami habitant aujourd'hui en *Amérique centrale*, que m'est venu l'idée de créer un met "chasseur" avec la petite touche mexicaine en plus. On nous en met plein la vue actuellement dans les *fast-foods* ainsi que dans les publicités télévisées ... alors il fallait bien un peu concurrencer toute cette pression médiatique avec mes propres idées. Que trouve-t-on de plus simple dans la diversité de la cuisine mexicaine? C'est les *fajitas*, ces galettes dénommées *tortillas* et décorées de tout ce que l'on trouve de comestible.



J'ai tenté les *Fajitas du Chasseur*. J'aurais pu aussi dénommer ce petit en-cas comme *Wraps du Chasseur*, mais cela aurait un

peu trop dénaturé l'idée initiale de mon menu *tex-mex* (*Texas-Mexique*). *Wrap* monopolisant un peu trop son origine nord-américaine.



Bref, plus simple ce n'est pas possible. Préparons tous les ingrédients dans des petits bols. Couper de la viande de chevreuil en petites lamelles, saler et poivrer ... et pourquoi pas assaisonner le tout avec un mélange d'épices *tex-mex* (toute la réussite est dans l'assaisonnement). Je coupe également en petits dés les oignons et les bolets (du *Mont Raimeux* bien entendu). Quelques chanterelles nettoyées (qui viennent également du *Mont Raimeux*), on coupe les plus grandes. Et l'on prépare sur le plan de travail la pile des *tortillas*, quelques feuilles de salade verte et quelques tomates également coupées en petits cubes. Des poivrons coupés en lamelles pour y mettre encore un peu de la couleur. Et pour les inconditionnels des piments ... c'est à vous de choisir ...

Il me faudra une grosse casserole, genre *wok* pour faire sauter les aliments. Si la casserole est assez grande, il est possible de faire cuire le tout en même temps dans un peu d'huile. Moi je préfère étape-par-étape et remettre les aliments un-à-un dans de belles petites coupelles après la cuisson. Ceci permet un meilleur contrôle de chaque aliment séparément. Ceci permettra aussi aux convives de créer leurs *fajitas* individuellement. Chacun pourra se servir et mélanger les mets qu'il préfère.

Mais l'art de rouler les *fajitas* est une autre histoire. Tout le monde se souvient ou a déjà été confronté avec la sauce qui sort malencontreusement de la *tortilla* et qui coule le long des bras quand on mange une *fajita*, un *taco* ou un *wrap*. Tout le monde se souvient du moment où le tout se démonte et que les mets retournent de façon autonome dans l'assiette ... ou ailleurs. Alors allez-y tout en douceur ...





Émincé de Chamois du *Soleil Levant*

Jamais je n'avais fait un petit plat "chasse" aussi simple et aussi rapide: faire sauter très rapidement de la viande émincée de chamois dans un *wok*, saler, poivrer, déglacer avec de la sauce *Teriyaki* et servir avec du riz ... dépaysement assuré ...

Avec en prime un petit verre de *Saké*.

Itadakimasu ! (Bon appétit !)





Côtelettes de Chevreuil aux Myrtilles du *Creux-de-Glace*



En organisant mon congélateur avec la viande de chevreuil que je venais de débiter, j'ai redécouvert la petite barquette de myrtilles récoltées il y a quelques semaines aux abords du *Creux-de-Glace*.

Cela m'a donné une magnifique idée: et pourquoi pas marier les petites côtelettes de chevreuil avec ces sublimes petits fruits bleus. Ainsi est née ma nouvelle réalisation des *Côtelettes de Chevreuil aux Myrtilles du Creux-de-Glace*.



Pour la sauce, faire revenir quelques échalotes finement hachées dans un peu de beurre. Quand celles-ci prennent les

couleurs de l'automne, on déglace avec un petit filet de *Porto blanc*. On ajoute ensuite 1 dl de vin rouge. Saler et poivrer. On ajoute un bol de myrtilles (en garder quelques-unes pour la décoration). Écraser les fruits et ajouter 2 cuillères à soupe de sucre. Bien remuer. Laisser le jus réduire de moitié.

Retirer la casserole du feu et passer le tout au travers d'une passoire. Récolter le jus et remettre dans la casserole bien nettoyée. Quelques minutes avant de servir, ajouter un peu de liant tout en fouettant continuellement la sauce. Ajouter quelques myrtilles entières. Réserver et ajouter si c'est trop épais un peu d'eau tout en fouettant avant l'utilisation.

Griller les côtelettes de chevreuil très rapidement (2 à 3 minutes) dans de l'huile très chaude (ou du beurre à rôtir). La viande doit rester rosée à l'intérieur.

Servir avec des röstis ... C'est simplement sublime...



Tajine de Sanglier du *Mont Raimeux*

La cuisine avec un *tajine* m'a séduite. Notre cuisinière nationale B... B... (*ndlr: je ne fais pas de publicité*) en a fait la promotion en ce début d'année et je l'ai adopté. La méthode et son plat sont issus de la cuisine traditionnelle des peuples berbères et de tout le *Maghreb*. Cette cuisine est d'une simplicité sans concurrence et d'une variété avec des possibilités sans limites.

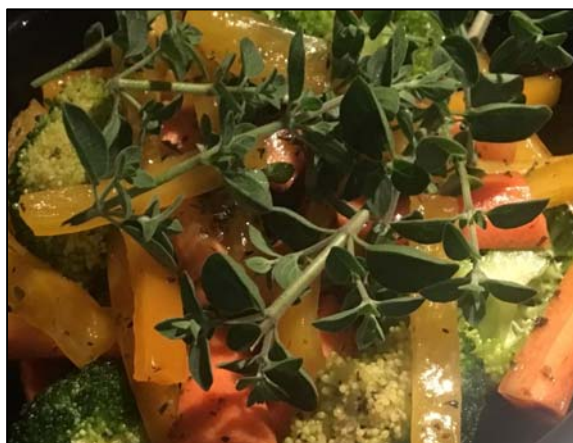


La base de tout est bien entendu l'ustensile utilisé: le traditionnel plat en terre cuite composé d'une assiette surmontée de son couvercle conique et appelé *tajine*. Les aliments cuisent longuement et lentement à feu doux à l'étouffée et à la vapeur (au four, sur un poêle, sur un grill ou à côté d'un feu/foyer). La

forme conique du couvercle permettra à la vapeur produite de se refroidir en montant et de redescendre sous forme d'eau dans le plat après condensation. C'est tout simplement inratable: les aliments, notamment la viande, auront un moelleux et une saveur incomparable.

Alors mettons à l'épreuve tout ceci avec un *Tajine de Sanglier du Grand-Val*. On préchauffera le four à 200° C et on y met le fond vide du *tajine*.

Dans un bol on mélangera les petits cubes de viande de sangliers, bien épicer le tout (écraser et parsemer sur la viande un bouillon de bœuf est une très bonne idée). On y intègre des petits légumes selon ses envies et la saison (haricots, oignons, poivrons, etc...) et des demis ou quarts de pommes-de-terre. Un petit filet d'huile d'olive sur le tout et le tour est joué. On mélange bien dans le bol.



Le four étant chaud, on retire le fond du *tajine* pour y incorporer le mélange précédemment préparé. Si le jardin propose des épices frais, alors une branche de romarin fera encore l'affaire. Et on recouvre le tout avec le couvercle conique du *tajine*. Le *tajine* passe au four pour 1 heure et 30-45 minutes. Dégustez ensuite un magnifique *Tajine de Sanglier du Grand-Val* bien tendre et parfumé ...

Les Croissants du Chasseur

Je cherchais depuis quelques temps déjà une solution simple et sympathique pour agrémenter un apéro avec des petits amuses bouches et la petite touche "chasseur". Il me fallait quelque chose de rapidement disponible. Mais oublions tout de suite les chips, les pistaches et autres mélanges de salés sans style (et absent d'hygiène) que l'on trouve dans la totale majorité des apéros. C'est ringard! Je n'en veux plus!

J'ai fait beaucoup d'essais et j'ai testé plusieurs idées. Finalement je me suis arrêté sur les *Croissants du Chasseur*. Il ne suffit plus qu'à engager la production.

La pâte feuilletée que l'on trouve dans le commerce (l'idéal est une pâte ronde) sera nécessaire pour former des petits triangles. Au milieu des triangles on déposera de la farce à base de viande de chevreuils. Cette farce est composée de viande finement hachée et assaisonnée selon vos propres goûts. Il suffira de rouler les triangles pour en former des croissants. Les croissants peuvent être congelés, mais si c'est pour une cuisson imminente, on les badigeonnera encore d'un peu de jaune d'œuf pour leur assurer une belle couleur.



Une autre variante:



Les Rissoles du Chasseur

Quelle belle farce ... mais aussi un simple exemple supplémentaire à ce que l'on peut faire avec de la venaison: la cuisine de chasse ne se limite pas au civet, il fallait le dire ...

Alors j'ai tenté la *Rissole du Chasseur* à base de farce de viande de chevreuil. Un délice, accompagné d'une salade verte et ... d'un bon verre de vin rouge.

Avec sa brisée, c'est un bel honneur que l'on rend au gibier ...





Selle de Chevreuil du *Mont Raimeux*

Le grand classique des plats de chasse haut de gamme reste bien entendu la selle de chevreuil (ou de chamois). Je ne pouvais pas laisser là, dans mon recueil de recettes, un vide aussi béant.

Ce fabuleux morceau noble de venaison n'est pas des moins onéreux. Le chasseur, le boucher et le cuisinier mettent dans ce morceau de choix toute leur attention pour une préparation et une présentation digne de respect. Personnellement, j'y vais avec finesse déjà lors du dépeçage de l'animal



La préparation est d'une grande simplicité. Mais il faut suivre les règles du jeu: température et temps de cuisson.



Comme déjà remarqué au préalable, il faudra un morceau de selle de chevreuil d'environ 500 à 600 gr pour deux personnes (les os sont compris dans le poids). Il faudra détacher les deux petits filets (filets mignons) qui se trouvent sous la colonne vertébrale. Les grands filets (la partie qui se trouve sur le dos) seront libérés de la colonne vertébrale tout en les laissant encore fixés aux os des côtes.

Préparer dans un petit bol une marinade à base d'huile d'olives (1 dl), de sel et de poivre ainsi que de romarin et de thym. J'y ajoute deux échalotes finement hachées et préalablement brunies dans un peu de beurre à rôtir. Je dépose la selle dans une braisière et les deux petits filets dans une assiette. Avec un pinceau, je badigeonne copieusement la selle ainsi que les deux petits filets. On aura préchauffé le four à 250°C (on n'a

pas l'habitude avec ces hautes températures, alors patience avec votre four).



Juste avant de mettre la braisière dans le four, chauffer dans une petite casserole 5 cuillères à soupe de beurre à rôtir et arroser la selle sur toute sa surface. 8 minutes au milieu du four à 250°C. Respectez les temps ... je vous assure que c'est très important! Après ces 8 minutes, ajouter les deux petits filets. On patiente encore 2 minutes. On va alors éteindre le four, ouvrir un peu la porte de celui-ci et laisser mijoter encore pendant 5 à 7 minutes. On peut à présent sortir la viande du four, détacher les filets et les couper de biseaux en tranches de 1.5 à 2 centimètres d'épaisseur.

On déposera pour quelques minutes les tranches sur du papier ménage (afin de pomper les résidus de jus qui sont parfois indésirables dans l'assiette) et on recouvre de papier d'aluminium (pour bien garder la chaleur).

Dresser l'assiette. Mon choix actuel est de servir la selle de chevreuil avec une confiture d'airelles, quelques fruits, ainsi qu'avec de la polenta grillée. Un menu de fête digne de l'animal prélevé.



Saltimboccas du Mont Raimeux[©]

Toujours à la recherche de nouvelles idées pour ma cuisine "chasse", c'est tout simplement en étudiant une carte de menus dans un restaurant italien que l'eau m'est venue à la bouche et l'idée dans mes méninges avec cette proposition de *Saltimboccas alla Romana*. D'origine, le *saltimbocca* est une fine tranche de viande de veau enroulée par une tranche de jambon cru, et décorée d'une feuille de sauge.

Mais pourquoi pas faire la même chose avec du gibier? Faisons donc des *Saltimboccas du Mont Raimeux*[©] ... je venais de trouver une nouvelle réalisation qui complètera merveilleusement bien mon bouquin de recettes "chasse".



À part les tranches de *prosciutto crudo*, j'avais tout sous la main: fines tranches de sanglier, de chevreuil ou de chamois et même la feuille de sauge. Il suffisait d'essayer: essayer c'est l'adopter!

C'était magnifiquement bon! Essayez! Vous l'adopterez!



Filets de Chevreuil au Sirop d'Érable

Mes voyages au *Québec* ont laissé des traces. Le sirop d'érable est partout ... à toutes les sauces. On le trouve dans le beurre, dans les biscuits, en bonbons, dans la salade, sur les fromages, dans l'alcool, dans... dans... etc... etc... Cela ne m'a pas laissé indifférent. Et c'est presque par nostalgie que j'ai tenté une nouvelle expérience. Ma création: les *Filets de Chevreuil au Sirop d'Érable*.



J'ai laissé reposer pendant une nuit de magnifiques filets de chevreuil du *Mont Raimeux* dans une marinade composée:

- de sirop d'érable qui vient directement des indiens *Huron* de *Wendake* (*Québec*);
- d'huile d'olives qui vient directement des vergers de chez ma sœur en *Crête* (*Grèce*);
- de quelques gousses d'ail et de romarin finement hachés.

Ce fut un délice avec un sublime fumet d'aigre-doux ...



Carpaccio de Chevreuil du Mont Raimeux

Décidément, tout tourne toujours autour du *Mont Raimeux* !

Ben ouais, c'est mon "chez moi" et celui du gibier que j'y prélève. Je lui rends ses honneurs jusque dans l'assiette. La venaison mérite bien que l'on s'attarde dignement sur sa transformation et sur sa préparation ... jusque dans le nom qu'il recevra. C'est du cru ... du terroir ... parfois mélangé à de l'exotisme (et des expériences). C'est aussi cela "la chasse" en cuisine. La recherche de l'inconnu et des belles émotions ... et surtout à table avec ceux que l'on aime.

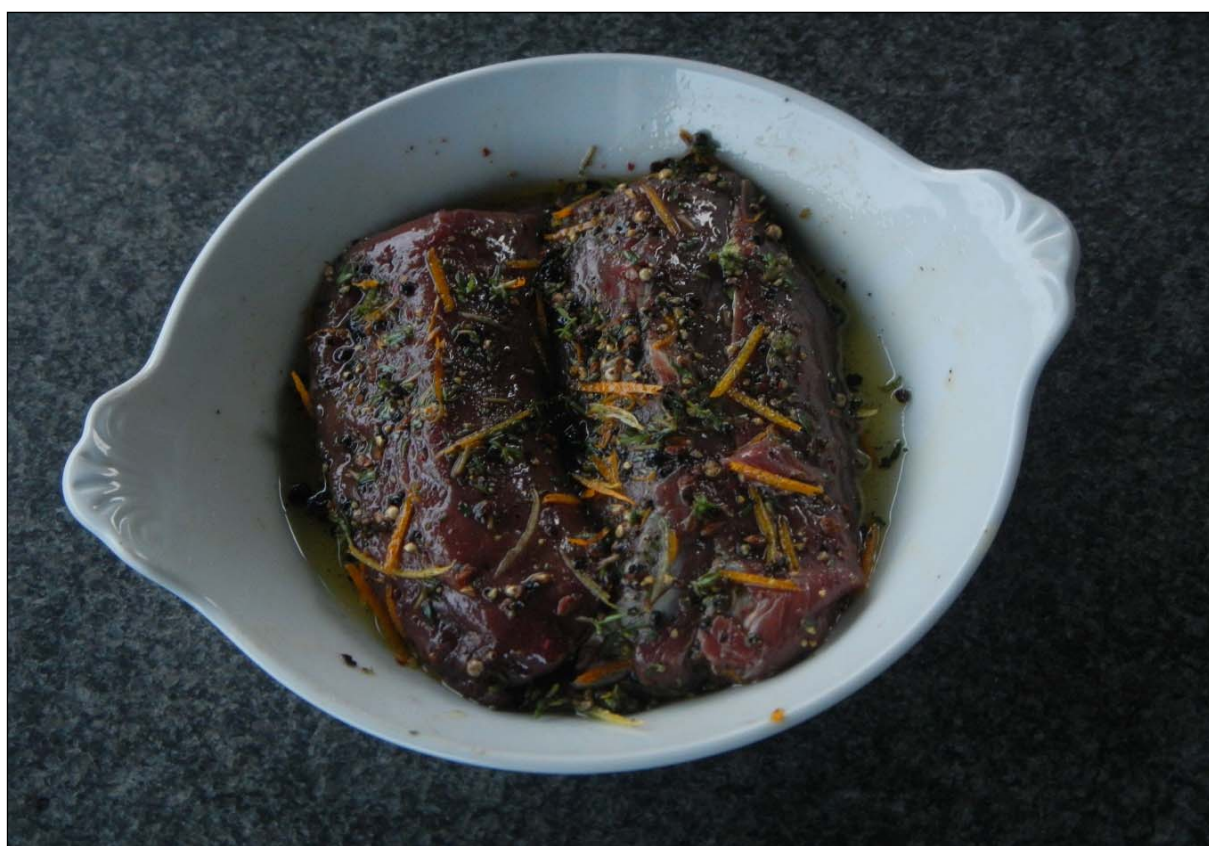
Aujourd'hui c'est un *Carpaccio* de chevreuil ... du *Mont Raimeux* (je remets cela) ... que je vais apprêter.



C'est bien entendu les meilleurs morceaux de la venaison du chevreuil que l'on prendra: les filets. Pas trop, n'exagérons rien. Ceci est une entrée à mettre au niveau des assiettes de grand choix dignes des gourmets de renoms et non pas

simplement un met à vous tendre la "bedaine". Sa dégustation sera presque transformée en un culte.

Comme autres ingrédients, il faudra également prendre du temps et y mettre de la patience: le temps qu'il faudra pour mariner ces magnifiques morceaux de viande afin qu'ils dévoilent leur parfum subtil. Un fumet complexe entre fruits et senteurs de forêt digne d'un été calme, relaxant et ensoleillé. Alors, passons à la confection de cette marinade.



On écrasera dans un bol quelques grains de genièvre. Idem avec des grains de poivres. On y ajoute une petite pincée de sel. Un brin de thym sera taillé très finement avec un ciseau. On recouvre le tout avec de l'huile d'olives et quelques gouttes d'huile balsamique. Avec générosité on y intègre des zestes d'orange et de citron (bien laver les fruits auparavant à l'eau courante). Voilà, on mélange le tout. Le plus simple c'est avec

un pinceau. Ce dernier sera utile à badigeonner les morceaux de viande. La viande sera bien traitée avec de la marinade sur toutes les faces.

C'est dès cet instant que l'on devra s'armer de patience. Nous laisserons le plat pour environ quatre heures à l'air ambiant et il finira ensuite sa pause encore pour huit heures au frigidaire. Ce n'est pas terminé! Le *carpaccio* est composé de viande qui se mange crue et qui doit être coupée en de très fines tranches. La viande de chevreuil est fragile et ne pourra pas être coupée de la manière voulue sans passer par une phase de congélation (environ une heure). Ce n'est que congelée qu'elle pourra être tranchée et déposée dignement dans l'assiette. Servie avec quelques filets d'oranges se sera sublime.





Ravioles du Maljon[©]

Mettons-nous l'eau à la bouche ... avec les fameuses *Ravioles du Maljon*[©]. Le chamois est à l'honneur de ce met d'exception. Il semble de prime abord bien compliqué, mais il est en fait d'une simplicité enfantine. La seule difficulté est d'en avoir la patience pour effectuer un travail laborieux. Parce qu'ici, même la pâte est faite "maison".

Préparation de la pâte fraîche: un œuf par 125 gr de farine, on y ajoute une pincée de sel et quelques gouttes d'huile d'olive. On mélange et pétri le tout dans un grand bol jusqu'à obtenir une belle masse bien régulière et bien lisse. Je laisse poser le tout quelques heures au réfrigérateur.



Après cette pause, on divisera la pâte en plusieurs boules que l'on aplatira par la suite. C'est maintenant le travail de la

machine à pâte (ça va aussi avec un rouleau à pâte à gâteau, mais ce n'est pas si simple). On passera plusieurs fois les boules aplaties pour obtenir une belle pâte abaissée, longue, fine et compacte. On va s'arrêter à une épaisseur de deux millimètres au maximum. Et voilà qu'on va laisser aux abais les temps de faire encore une fois une pause.

La farce choisie aujourd'hui sera de la viande de chamois. Tout autre contenu est bien entendu possible, cela va depuis le fromage jusqu'au légumes en passant par toutes les viandes possibles. Mon morceau de viande de chamois sera haché très finement. Personnellement j'ajoute encore de l'oignon également finement haché. Un peu de sel et de poivre ... et le tout passe à la casserole pour y être grillé. On laisse refroidir en attendant l'étape suivante.



Avec un emporte-pièce d'un diamètre de six à huit centimètres, on confectionnera des galettes rondes. Remplir ces petites galettes au centre avec de la farce, plier et coller le pourtour avec du blanc d'œuf.



Encore une fois une pause avant de passer le tout à la cuisson dans de l'eau un peu salée ou même dans un bouillon. Depuis là, toutes les variantes sont possibles: à déguster comme cela ou avec de la sauce aux tomates. Mais les *Ravioles du Maljon*® se mangent gratinées au four avec une sauce à la crème, un peu de poivre et quelques râpures de noix de muscade.

Mmmmmhhh !



Pâtés des Chasses du *Mont Raimeux*

Les fameux petits pâtés en croûte. Ils ne pouvaient pas passer à côté de ma cuisine "chasse". De plus, ce petit plat de charcuterie pâtissière nous donne tellement de possibilités que mon inventivité n'a pas de limite. En fait c'est un incontournable et il fallait l'intégrer ici dans la collection de mes recettes.



À côté de l'inventivité, il y a tout de même un petit passage obligé pour permettre la réalisation de ces pâtés: il faudra s'équiper de petits récipients (terrines, Ø env 10 cm) destinés à la cuisson d'aliments au four.

L'inventivité est donc le centre de toute la manœuvre. C'est dans la farce que l'on va trouver toute la saveur du merveilleux petit pâté. Parlons donc un peu de la farce: ouais je sais, restons sérieux, je ne reviens donc pas sur la facette éventuellement comique de la définition. La farce est compo-

sée de viande de gibier finement hachée au couteau. On y ajoutera un peu de gras pour la viande de chevreuil qui devient assez sèche lors de sa cuisson (exemple: lardons de porc). Mais pour le chamois ou autres viandes, tout va bien. Épicer la farce selon ses goûts. Pas besoin d'économiser l'assaisonnement, étant donné que la pâte qui englobe les pâtés neutralisera beaucoup les éventuels excès. Moi-même j'intègre toujours des oignons ou des échalotes finement hachées, que j'aurai étuvé et fait revenir auparavant dans du beurre. On ajoute un œuf afin que le tout colle bien ensemble. Certaines fois, une petite giclée de *Porto*, de *Cognac*, de *Whisky* ou d'autres eaux-de-vie est la bienvenue. Mélanger tous les ingrédients et laisser poser une nuit au réfrigérateur.



Remplir le tout avec la farce de son choix. Laisser environ un centimètre de marge sur le sommet. Replier la pâte en marge sur la farce. Avec un morceau de pâte adapté à la forme du moule, on recouvre le tout en veillant bien de coller avec du blanc d'œuf. Une décoration est également possible, que l'on

collera aussi avec du blanc d'œuf. On va faire un trou en son sommet au travers de la pâte jusqu'à la viande et on y intégrera une petite cheminée (confectionnée avec une feuille d'aluminium ou du papier cartonné) pour rendre possible l'évacuation des vapeurs lors de la cuisson. On badigeonne le tout avec du jaune d'œuf pour qu'il devienne magnifiquement doré lors de la cuisson. Celle-ci durera environ une heure et trente minutes à 200°C.

On laissera les pâtés refroidir. Par la petite cheminée, on y coulera de la gelée. Cette dernière prendra la place dans tous les espaces vides et on la laissera se solidifier. Servir en apéro, en casse-croute ou en repas avec une salade ... c'est merveilleux!





La Saucisse à Rôtir de Chevreuil du *Mont Raimeux*

La saison des grillades ... profitons de ces bons moments de convivialité entre amis pour choyer quelques bons morceaux de viande en les passant sur la braise.



C'est sur cet élan d'envie culinaire que j'ai eu la magnifique idée de mettre les mains à la pâte et de confectionner le prototype de la *Saucisse à Rôtir de Chevreuil du Mont Raimeux*.

L'idée de la saucisse à base de viande de chevreuil ne vient bien entendu pas de moi. Je n'en suis pas l'inventeur. Mais la farce (la farce = le mélange) vient bien de moi. Et ce n'est pas une farce!



La liste des ingrédients n'est pas surprenante: on prendra 50% de viande de chevreuil et 50% de lardons de porc. La viande de chevreuil n'ayant pratiquement pas de matière grasse, il faut rajouter du gras. Le tout serait bien trop sec à la fin. On préparera quelques gousses d'ail, du sel et du poivre, du paprika (moi j'aime le fort) et quelques grains de genièvre. Un mélange d'herbes séchées fera l'affaire (herbes de *Provence* ... ou alors des herbes du *Mont Raimeux*!).



La suite est simple: hacher la viande et mélanger avec les lardons de porc. On y incorpore les gousses d'ail et les grains de genièvre écrasés. On épice le tout avec sel, poivre, paprika, herbes, etc... Pour lier le tout, un œuf fera l'affaire. Malaxer cette fabuleuse farce à saucisses jusqu'à en faire une masse bien compacte. Goûter et rajouter des épices selon vos envies.



Le moment est arrivé de nettoyer les boyaux. Rincer l'intérieur et l'extérieur à l'eau courante. Enfiler ceux-ci sur le poussoir à saucisses ... et le tour est joué. Laisser encore reposer quelques heures au frigo ... et les saucisses sont là !





Meatballs du Mont Raimeux

Aaaaahh! Les fameuses *meatballs* (boulettes de viande hachée) très chères aux américains. Je sais ... pas tous les mets qui viennent du *Nouveau Monde* sont empreints de grandes références. Mais quand la recette ci-après trouve sa source chez un habitant du *Grand-Val* et que les produits viennent du *Mont Raimeux* ... cela est d'un tout autre acabit.



Les petites boulettes, en amuse-bouche, accompagnent les apéros. Les plus grandes se servent avec pâtes en *spaghettis*, *tagliatelles* ou autres. Et si le tout est à base de viande de chevreuil ... cela devient un cadeau des plus appréciés.

Prenons donc de la viande de chevreuil que l'on coupera finement au couteau. S'il vous plait, la viande de chevreuil étant tellement fine et fragile, ne la passez pas au travers d'un

hachoir à saucisse, cela l'écrase et ne la hache pas. Ce serait tellement dommage de massacrer une viande de si belle qualité. Mélanger la viande hachée à un jaune d'œuf et à de la mie de pain. Saler et poivrer selon ses goûts. On peut y intégrer de l'oignon que l'on aura grillé au préalable. Bien remuer le tout et laisser poser quelques heures dans le frigidaire.

Un jeu d'enfant jusque-là ... et le jeu va continuer. Il s'agit de former des petites boules régulières. Si c'est pour un apéro, on confectionnera des boulettes régulières d'environ deux centimètres de diamètre. Et si le but final est le dîner, les boules seront un peu plus grandes (environ trois centimètres). Laisser à nouveau poser les boulettes au frais sur une plaque à gâteau par exemple.

À ce stade il est possible de les congeler pour une utilisation ultérieure. Pour une utilisation directe, le tout passe à la casserole et l'on se gardera bien de griller les boulettes sur tout le pourtour. *Mmmmhh!* Le tour est joué: pour l'apéritif on présentera les boulettes (froides ou chaudes) surmontée d'un cure-dents ou avec la mise à disposition de piques. Des petites sauces selon les goûts (*curry, ketchup, tartare, etc...*) seront fort appréciées.

À vous de jouer !

Rôti haché du *Pré d'la Vatche*

Les locaux connaissent: le *Pré d'la Vatche* est l'abrégé du petit pré bien connu aussi sous le nom de *Pré des Vatcherries* sur le *Mont Raimeux*. On y trouve souvent, tout au long de l'année, des chamois de tous âges qui viandent la magnifique petite herbe montagnarde. Soyons clair: on ne va pas pêcher des poissons dans une fontaine ... donc, je ne vais pas chasser le chamois là où il n'y est pas. Quoi que ... je préfère l'approche silencieuse au milieu des forêts. Ceci étant, l'ingrédient principal de cette proposition de menu est donc bien le produit de ma quête dans le *Mont Raimeux*.



C'est en l'honneur des chamois du *Pré d'la Vatche* que j'ai concocté ce rôti de viande hachée ... de chamois bien entendu. Très souvent, et même très très souvent, les recettes de cuisine font la part belle aux beaux morceaux de viande de

choix: les morceaux "nobles" comme on le dit si souvent. Chez moi, la viande de gibier est noble dans son entier. Même les petits lambeaux de viande sans allure reçoivent dans ma cuisine tout l'honneur qui leur est dû.

Les ingrédients en complément à la viande de chamois (env 600 gr) sont:

- 200 gr de lardons de porc;
- un peu de pain blanc (2-3 toasts);
- un peu de lait;
- un gros oignon et de l'ail;
- un œuf;
- 1 dl de *Porto Bianco* et 2 dl de vin rouge;
- sel, poivre, muscade et quelques brindilles de romarin et de persil.



On commencera par hacher la viande de chamois (mon inlassable conseil: au couteau et non pas au hachoir à viande ... il s'agit de la couper finement et non de l'écraser). On pourra y incorporer les lardons de porc finement hachés également.

Dans un grand bol, on défait le pain blanc en petit morceau. S'il s'agit de toasts, on éliminera la croûte du pourtour. Mettez quelques cuillères à soupe de lait et mélanger/écraser le pain afin de former une masse homogène et bien humide.



On va s'occuper de l'oignon, de l'ail et du persil en les hachant finement. Faire revenir dans du beurre. Laisser refroidir et l'intégrer dans le grand bol. On y ajoute la viande hachée avec les lardons ainsi qu'un œuf. Épicer (sel, poivre, quelques râpures de noix de muscade et le *Porto blanc*). Malaxer le tout pour en faire une masse bien compacte. On va laisser reposer cette masse compacte au frigo quelques heures pour que les différents éléments se collent bien.

Après cette pause bien méritée, il s'agit de former la viande en un magnifique rôti bien présentable (pas trop épais, afin qu'il cuise assez rapidement jusqu'à l'intérieur).



Saisir le rôti sur tout son pourtour dans une casserole avec du beurre à rôtir. Faire attention en le tournant de ne pas le casser. Une fois qu'il est bien grillé sur son pourtour on va le retirer de la casserole et le sécher avec du papier ménage. Déposer dans une cocote pour pouvoir le passer ensuite au four. Ajouter les deux décilitres de vin rouge sur le fond de cuisson dans la casserole utilisée auparavant pour saisir le rôti;

bien mélanger et faire cuire un court instant. Ajouter ce jus dans la cocote où repose le rôti et y déposer quelques brindilles de romarin sur le pourtour.

Et voilà ... le tout passera au four encore une heure à 200°C. Le rôti pourra être servi en tranches avec un accompagnement de son choix. Moi j'adore les pommes de terre au four ... impec, le four est déjà chaud ...





La Pizza du Mont Raimeux[©]

La fameuse tarte d'origine italienne faite de pâte à pain étalée et recouverte de coulis de tomate a maintenant une cousine locale: la *Pizza du Mont Raimeux[©]*.

Avec ces quelques lignes il ne s'agit pas de vous expliquer comment faire une *pizza*. Ce serait une honte de ma part de douter de vos capacités culinaires. Ces lignes ne sont là que pour vous titiller l'imagination.

Pour oser baptiser ma *pizza* au nom du *Mont Raimeux*, il fallait bien des produits de cette montagne. Je n'ai donc pas économisé sur les ingrédients du lieu: médaillons de chevreuil, morilles et quelques petits grains de genièvre. Et comme vous connaissez tous très bien le Chef, s'est donc lui-même qui a récolté les produits sur les pentes du *Mont Raimeux* à la sueur de son front (en se gardant bien de ne pas en mettre partout...).

La *pizza* était une totale réussite. Je me sentais littéralement transporté à la chasse en forêt. Que du plaisir !





Pot-Pourri flambé du *Mont Raimeux*

Oh là là ...! J'en aurai joué autrefois des pots-pourris de par ce Monde avec mon saxophone. Aujourd'hui ce sera un pot-pourri de gibier que je jouerai, mais dans ma cuisine avec ma casserole cette fois-ci.

Avec le pot-pourri, attention aux jeux de mots, rien à voir avec un pot étant ... heu ... disons ... un peu altéré. Mais par analogie à la musique qui est un enchaînement de plusieurs extraits d'œuvres musicales, mon met sera donc composé de diverses viandes variées et cuites ensemble. L'idée m'est venue quand j'ai fait de l'ordre dans mon congélateur pour accueillir le résultat de mes nouvelles quêtes: il restait un ou deux petits sachets de venaisons diverses d'une chasse ultérieure.



On y va pour un pot-pourri culinaire: émincer diverses viandes. Ma réalisation était composée de viande de sanglier, de chamois et de chevreuil. Et du fait que les cueillettes de fruits étaient extrêmement généreuses cette année, j'avais quelques pommes sur mon plan de travail en cuisine. J'en ai profité pour intégrer ce fruit dans ma recette. J'ai transformé les deux pommes en petits cubes. Revenons à la viande: faire sauter dans une casserole bien chaude. Saler, poivrer. Déglacer avec un petit filet de *Calvados* et un peu de sirop d'érable. J'ai réduit le feu et laissé cuire lentement tout en me délectant des magnifiques odeurs dégagées.

Ajouter les petits dés de pomme. Lorsque les pommes deviennent tendres ... c'est le moment: rajoutez encore fois une bonne giclée de *Calvados* et flambez ...

Ouaaah ... un feu d'artifice! Mais attention à ne pas mettre le feu à la cuisine ... je ne serai pas responsable ...

J'ai choisi de servir ce succulent repas de rétrospective cynégétique avec des belles petites pommes-de-terre frites.

Golden Nuggets du sentier de La Californie

Je crois bien avoir trouvé le trésor du sentier de *La Californie*. Tient donc, je vois planer plein de points d'interrogation au-dessus de mon fidèle lectorat ... je remarque qu'il n'y a pas beaucoup d'initiés qui connaissent l'origine du nom de ce fameux sentier du *Mont Raimeux* qui chemine sur les hauteurs du village de *Belprahon*. Même la légende du trésor qui y serait enseveli n'est connue que par quelques prospecteurs éclairés. Différentes variantes gravitent autour du même sujet, mais toutes convergent sur le même mythe: un trésor serait encore toujours enfoui quelque part dans le *Mont Raimeux*.



Par l'intermédiaire de ma petite suggestion de menu "chasse", je vais laisser suinter quelques éléments de réponse de cette énigme.

Tout débute en 1848 lorsque le Suisse *John Sutter* trouva des pépites d'or non loin de *Sacramento* en *Californie* (USA). Il n'a pas pu tenir le secret de sa découverte, ce qui a déclenché la fameuse ruée vers l'or en direction de l'ouest des *États-Unis d'Amérique*. Une multitude de Suisses se rendent là-bas pour tenter de faire fortune. Un habitant du *Grand-Val* est également parti pour la *Californie* dans les années 1850. Le nom de ce voyageur m'est inconnu. Mais il serait bien probable que le nom de famille du chercheur d'or soit un *Gossin* ou un *Gobat*. J'ai personnellement retrouvé quelques traces de ces noms dans les archives du *Fort Sutter*, également connu comme étant la *Nouvelle Helvétie* à *Sacramento* (pour la petite histoire, j'ai un lien privilégié avec la ville de *Sacramento*, ayant été nommé citoyen d'honneur en 1991 ... mais ça, c'est une autre histoire ...). Bref, ce voyageur a fait fortune là-bas et est revenu au pays quelques années plus tard avec son magot: un petit sac rempli de pépites d'or (des *Golden Nuggets*).

Pour ne pas se les faire voler, il cacha son petit trésor en un lieu secret dans le *Mont Raimeux*. C'était sa *Californie* à lui. Le malheureux est décédé quelques années plus tard sans pouvoir profiter de sa fortune. Le sentier de *La Californie* connu par beaucoup de promeneurs, serait-il l'endroit où le trésor est enfoui? Les *Golden Nuggets* n'ont pas été retrouvés et sont depuis ce temps-là toujours dissimulés dans le secteur ... alors ... cherchez ... !

Plusieurs lieux dans le *Mont Raimeux* font référence à cette légende ... mais ceci reste mon secret personnel ...

Le moment est venu de dévoiler une petite partie de mon secret: un brevet fut déposé dans les années 1950 aux USA par le *Dr Baker* pour protéger la confection de ses *Chicken Nuggets* (croquettes de poulet). Et même si ce brevet existerait aujourd'hui encore, rien ne m'empêcherait de réaliser mes *Golden Nuggets du sentier de La Californie*.

À base de viande de gibier, c'est un menu d'un tout autre acabit que je propose ici. Depuis la consommation rapide et industrielle des *nuggets*, on se dirige ici sur un produit du terroir et de grande classe. C'est des petites tranches de viande de chamois ou de chevreuil (*ndlr: gibier prélevé aux abords du sentier de La Californie bien entendu*) que je transformerai en de merveilleuses pépites dorées.





Saupoudrer les petites tranches de viande avec de la farine, les tremper dans de l'œuf et les recouvrir de chapelure. Faire griller dans une casserole ou une friteuse pour obtenir de merveilleux *Golden Nuggets du sentier d'La Californie*. Dépaysement total ... avec le bonus de rêver d'avoir trouvé le trésor du *Mont Raimeux* ...



Atriaux du Maljon®

Encore une farce du cuisinier? L'*Atriau du Maljon®* est confectionné à base de foie et de viande de chevreuil. Avec cette proposition de menu, je ne vais pas me faire que des amis ... il est vrai que de disposer de foie de chevreuil n'est pas une mince affaire. Ceci est généralement réservé aux chasseurs. De plus, publier une telle recette pendant une période hors-chasse, n'est pas sympa non plus. Mais figurez-vous que le foie de chevreuil se laisse également congeler. Alors, si en automne on anticipe un peu, on trouvera aujourd'hui son bonheur dans le congélateur.



L'image ci-avant montre les ingrédients nécessaires à la confection de quatre petits atrieux pour une belle entrée en matière d'un menu "chasse" encore plus étoffé:

- 300 gr de viande de chevreuil;
- 100 gr de foie de chevreuil;
- un oignon, deux échalotes, sel, poivre, romarin, persil, quelques grains de genièvre;
- une rasade de *Porto blanc*;
- et ... ce que quelques-uns n'ont pas pu identifier sur la photo, afin d'emballer les atrieux, il faudra de la crépine de porc (vous trouverez cela chez votre boucher habituel ... si vous êtes gentil avec lui).

Allé, au boulot! Première chose, hacher l'oignon et les échalotes. Faire revenir le tout dans une noix de beurre jusqu'à obtenir une belle couleur dorée. On va laisser cela refroidir. Ensuite il s'agit de hacher très fin la viande de chevreuil et à cette occasion d'éliminer toutes les petites parties indésirables (fibres intramusculaires) et mettre le tout dans un grand bol.

Préparer ensuite le foie en enlevant la fine peau qui le recouvre et le hacher également très fin. On ajoute ceci au grand bol. Sel, poivre, les épices finement hachés ainsi que les oignons/échalotes suées et refroidies retrouveront le même bol. Ne pas oublier la petite touche finale: un peu de *Porto blanc*! Toute cette matière sera mélangée et malaxée pour former une belle masse compacte. Elle retrouvera le frigidaire pour y faire une courte pause.

Formons maintenant les crépinettes. Oui, je sais, chez nous c'est les atrieux. Mais ce nom est également joli. Il vient tout

droit de l'utilisation de la crépine de porc (membrane renfermant les viscères) qui emballera les quatre boulettes de farce.



La cuisson est délicate. Il s'agit de ne pas trop chauffer la casserole ... nous ne voulons pas que les atriaux éclatent.

Dans de l'huile ou de la graisse à rôtir, on retournera les atriaux assez souvent. La cuisson est lente et assez longue. Servis avec quelques fruits, les *Atriaux du Maljon*® seront sublimes.





Le Civet de Chevreuil de Grand-Maman

Déjà tant de propositions de menus "chasse" et je n'ai pas encore parlé du plat le plus connu des mets de gibier: le civet. C'est le plus connu, oui, mais aussi le moins préparé soi-même à domicile. Il s'achète souvent déjà tout préparé et il suffit de l'accompagner de *spätzlis* et autres *knöpfli*s et d'une décoration adéquate avec par exemple quelques fruits. D'autres iront simplement au restaurant et se laisseront servir.

Bien souvent, le "grand chef en devenir" a un respect du travail que cela pourrait impliquer. C'est aussi la peur du résultat final qui freine les sceptiques. Mais la recette très facile de civet de chevreuil de ma grand-maman est tout simplement géniale.



Il ne faudra pas beaucoup d'ingrédients (pour deux personnes):

- 400 gr de viande de chevreuil;
- une bouteille de vin rouge;
- 2 carottes;
- 1 oignon;
- 2 - 3 gousses d'ail;
- 2 - 3 feuilles de laurier;
- 2 - 3 clous de girofle;
- 5 - 6 baies de genièvre;
- une dizaine de grains de poivre;
- quelques branches de persil;
- un peu de farine et de sel;
- et ... une brisée de sapin !¹⁾

La préparation est tout aussi simple et débute par couper la viande de chevreuil en petits cubes. On coupera également les carottes, l'oignon et l'ail en petits morceaux. Déposer le tout dans un grand bol en y ajoutant tous les autres ingrédients (laurier, girofle, genièvre, poivre, persil) sans oublier la petite branche de sapin¹⁾. Verser généreusement le vin rouge sur le tout et bien mélanger. Déposer le bol pendant 24 heures dans le frigo. C'est bien de mélanger quelques fois le tout pendant cette période.

¹⁾ En fait, cette brisée de sapin ne vient pas de la recette originale de ma grand-maman, mais est ma petite touche personnelle de chasseur ...

Passé ce temps au frigo, on va séparer la viande du jus, et le jus du reste des ingrédients. Les petits morceaux de viande de chevreuil se retirent facilement à la main et seront bien égouttés sur un linge de ménage. Le jus, nécessaire pour la suite, sera réservé à l'aide d'une grosse passoire. Les légumes et épices prennent la direction du compost.

On est prêt pour la cuisson: les petits dés de viande seront donc bien égouttés et saisis dans une casserole dans un peu de beurre à rôtir. Une pincée de sel n'est pas de trop. Saupoudrer tous les morceaux avec un peu de farine et laisser cette dernière prendre de la couleur. Bien mouiller le tout avec le jus de la marinade.



C'est maintenant qu'il faut s'armer de patience. Il faudra laisser mijoter le tout jusqu'à ce que la viande soit tendre et que la sauce soit devenue consistante. Pas de souci avec la viande de chevreuil, ceci va prendre un peu plus d'une heure. Mais la variante avec du chamois ou du sanglier sera un peu plus longue. Une chose est sûre, il faudra surveiller la cuisson et constamment ajouter du jus de la marinade.

Dans l'intervalle, on pourra préparer les accompagnements et/ou la décoration. Le civet de chevreuil de ma grand-maman prévoit quelques toasts ainsi que quelques fines lamelles de tranches de lards de porc grillées comme du bacon et déposées sur le tout. *Mmmmh!*





Le Foie de Chevreuil

Là, je ne vais pas faire que des heureux. Le foie de chevreuil fait partie du trophée de chasse réservé au chasseur. Alors pour trouver l'ingrédient central du menu, il faudra avoir un lien très étroit, ou même privilégié, avec un chasseur.



Mais je me devais d'intégrer dans cette publication ma recette relativement facile, afin d'aider quelques chasseurs qui n'ont pas trop d'affinités avec la cuisine ... et qui pourront peut-être passer la recette à leur tendre moitié.

Il existe autant de recettes de foie de chevreuil qu'il existe de chasseurs. Mais celle-ci est le résultat de plusieurs essais et vient donc de ma propre conception ... et je l'adore ...

Préparons donc tous les ingrédients:

- le principal: un foie de chevreuil que l'on aura pelé (enlever la fine peau qui recouvre le foie) et qu'on aura coupé en petits cubes (max 1 x 1 cm);
- un oignon et une échalote finement hachés.

On est prêt pour la cuisson:

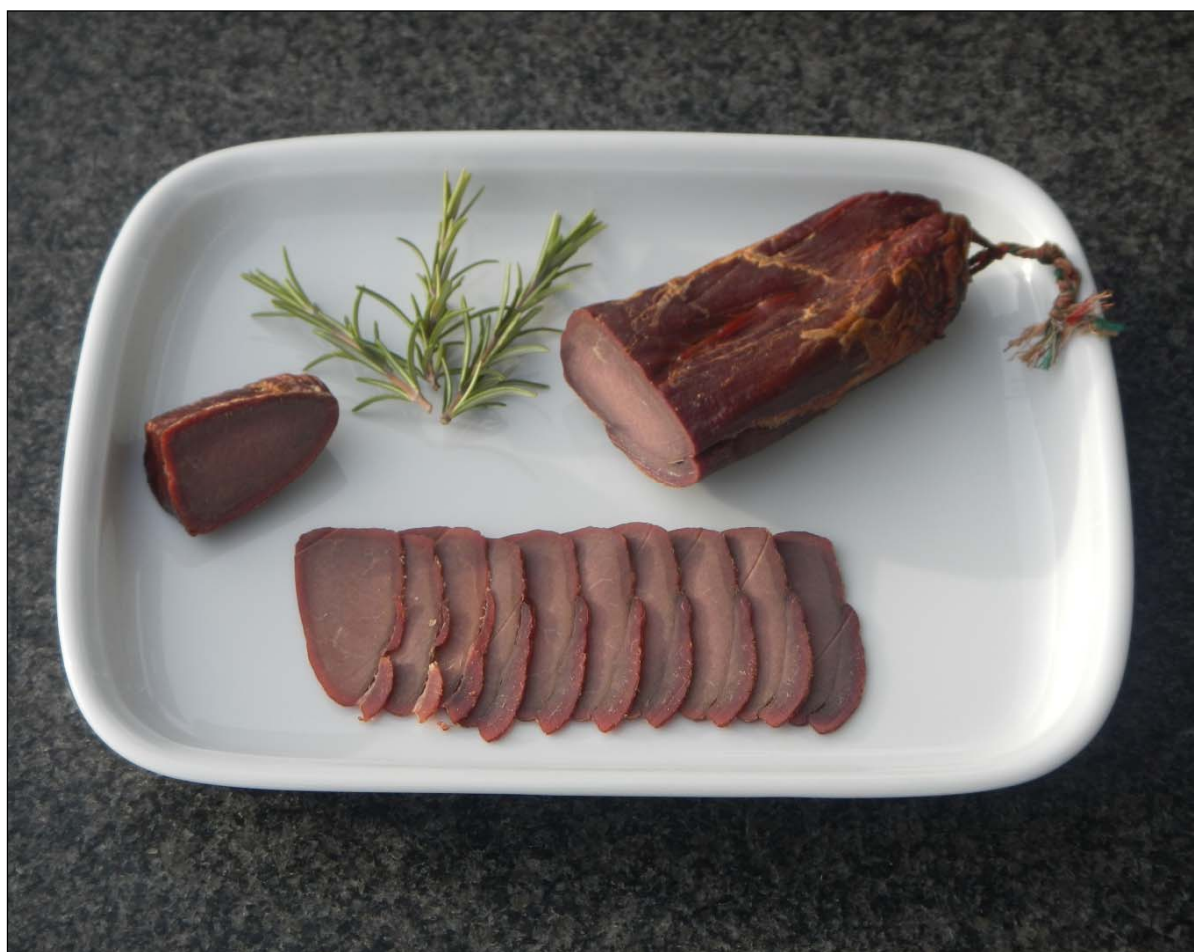
- faire revenir l'oignon et l'échalote dans une noix de beurre jusqu'à ce que le tout soit bien doré;
- incorporer les petits cubes de foie, saler, poivrer et laisser griller;
- mouiller avec une bonne rasade de *Porto blanc*;
- noyer avec du vin rouge (la bonne cuisine se fait avec du bon vin !);
- surveiller le tout pour que la sauce ne devienne pas trop épaisse, ajouter un peu de vin si nécessaire.

Et c'est déjà prêt !



Fumer et sécher de la viande de gibier

Jadis, on fumait ou séchait les aliments pour les conserver. Aujourd'hui, nous conservons la viande dans un réfrigérateur ou dans un congélateur. Nous fumons encore toujours des aliments, mais le but est de leur donner une saveur particulière: ce petit goût de fumée. C'est cette dernière option qui m'a motivé à me lancer dans l'expérience.



Il existe sur le marché une multitude d'installations pour fumer des aliments. Le bricoleur pourra aussi monter un fumoir de ses propres mains.

J'ai choisi un fumoir basé sur la combustion de charbon de bois. C'est dans le premier module que va se consumer le

charbon de bois tout au long du fumage. L'utilisation d'une telle source de chaleur demande une certaine attention, car on doit rajouter régulièrement du combustible pour conserver toujours la même température dans le fumoir.



Le choix du charbon de bois est important. Un produit artisanal ou de qualité ne dégagera pas trop de résidus chimiques (ou de mauvaises odeurs) lorsqu'il se consumera. Il faudra aussi faire attention aux produits utilisés pour allumer le feu. Des copeaux de bois seront préférés aux nombreux et divers autres produits proposés sur le marché (exemple des liquides ou cubes d'allumage).

Les braises sont bien lancées, il n'y a plus de flamme, alors il est temps de préparer ce qui va produire de la fumée. C'est le but du prochain module. Il est possible d'utiliser des copeaux ou de la sciure issus de différents types de bois. La saveur de

la viande sera différente. Certains bois ont une personnalité marquante et d'autres sont plus discrets. L'expérience pratique donnera des résultats personnalisés. Ma première expérience fut tentée avec de la sciure de hêtre, des pommes de pin hachées et j'y ai ajouté quelques grains de genièvre. J'ai humidifié le tout avec de l'eau pour que cela ne se consume pas trop vite.



Les braises vont chauffer la sciure. La sciure va produire de la fumée et la température va monter dans le fumoir. Il est conseillé d'y garder une température de 100°C. La température pourra être réglée, soit en jouant avec l'ouverture au sommet du fumoir ou en soufflant sur les braises et en ajoutant du charbon de bois.

Il est difficile de déterminer avec précision le temps de cuisson de la viande. Il y a tellement de variables: épaisseur, poids et



type de la viande. De plus, la température dans le fumoir n'est pas toujours très précise et varie également. Cela peut varier entre deux heures jusqu'à six ou huit heures. C'est la température intérieure de la viande qui nous indiquera si nous arrivons au bout de notre labeur. Un thermomètre à viande sera d'une grande utilité. La température conseillée pour de la viande de chevreuil ne doit pas être inférieure à 65°C et pour le sanglier, il faudra monter au minimum jusqu'à 71°C.

Le morceau de viande ne se consommera pas immédiatement. On va le laisser se reposer pendant plusieurs jours dans un lieu sec et au frais. Le fumet va se développer et le morceau de viande va recevoir cette belle couleur dorée et il deviendra un peu plus ferme.



Le séchage de la viande est une autre manière ancestrale de conservation de viandes. Cette méthode est toujours d'actualité. Ma méthode personnelle est simple et très artisanale pour des questions de quantité. Je ne parle pas ici d'une production industrielle, mais bien pour une consommation réduite à des envies familiales.



La première étape consiste à retirer un maximum d'humidité (d'eau) hors de la viande. Le sel est un moyen efficace. Le morceau de venaison sélectionné pour être transformé en viande séchée sera enrobé d'une bonne couche de sel de cuisine. Il passera au frigidaire au minimum une journée.

Suite à ce passage au froid dans le sel, on nettoiera et rincera à l'eau courante le morceau de viande. Il faut absolument enlever tous les résidus de sel. À la dégustation, la viande sera bien trop salée. En fin d'opération, la viande sera séchée avec du papier ménage ou un linge de cuisine bien propre.



Début maintenant l'assaisonnement. Là c'est mon secret, mais si l'on observe l'image ci-dessus, on remarquera de quoi il s'agit. La viande sera enrobée sur tout son pourtour d'herbes aromatiques de son choix. Il est possible de faire la même chose avec du poivre ou autres épices. Lorsque la viande est



bien habillée, on l'attachera dans un tissu bien propre et le tout sera ficelé comme un petit paquet.

Le petit paquet sera oublié quelques jours dans le frigidaire. Lorsque vous aurez l'envie de découvrir et de déguster ce petit

trésor de viande séchée ... vous serez enchanté et comblé.



Jambon fumé de la Bête Noire du *Mont Raimeux*

La chasse nous gratifie de bons moments fusionnels avec la nature. La finalité de l'action de chasse nous gratifie aussi de quelques beaux et bons morceaux de venaison. Voilà ma version de jambon fumé de sanglier. J'aurai prélevé la noix du jambon pour la saler, l'épicer et la laisser se reposer pendant une nuit. Avant de passer au fumoir, je l'aurai bien rincé de tout son sel à l'eau courante, pour ensuite la badigeonner de *Whisky*. C'est là que le morceau passera au fumoir. Il sera prêt quand l'intérieur aura atteint env 71°C.





Saucisse de St Hubert du Grand-Val®

En tant que bon petit-fils d'un boucher de campagne itinérant, qui accompagnait son grand-père *Ernest* de fermes en fermes pour le suivre dans son travail, il fallait bien une fois que je publie une recette de saucisse.

À l'époque, dans le registre des "saucisses", tout tournait autour du porc et *Ernest* était spécialisé dans les saucisses à rôtir, saucisses d'*Ajoie* (aujourd'hui IGP, Indication Géographique Protégée) et des boudins blancs (au foie de porc) ou boudins noirs (au sang de porc). Il était aussi le maître de la région en matière d'atriciaux.



J'ai oublié de mentionner qu'il gardait bien au chaud le secret des recettes de ses saucisses (mais je l'ai vu faire!). De ce fait,

je dois aussi garder cette dignité et la tradition sur ce sujet-là: je ne vais pas divulguer ma recette de la toute nouvelle *Saucisse de St Hubert du Grand-Val*®. Seules indications: c'est une saucisse fumée à base de viande de chamois et de gras de porc. Tout le secret est dans le mélange des épices.

Les boyaux de porc bien dodus sont rempli avec la farce "maison" estampillée "SECRET". Les saucisses partiront par paires jusqu'au fumoir.



C'est la Chasse

par René Kaenzig

Plus qu'une passion, c'est un mode de vie. C'est une évasion et un plaisir; mais c'est aussi un loisir, unique et magique. C'est un bonheur plein de convivialité, de partage et de communion. C'est une thérapie avec ses poussées d'adrénaline; un ballon d'oxygène empreint de calme et de sérénité. Ce sont des émotions avec ses frissons et ses sensations fortes. C'est un héritage du patrimoine de l'humanité avec une éthique, des traditions et de belles valeurs. C'est la liberté avec des responsabilités assumées: C'EST LA CHASSE !

