



Bon appétit !

Meatballs de chevreuil

par René Kaenzig

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 continue. 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 grande (env 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. *Mmmhhh!* 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 !*

