

Chamois de Safien

Viande de chamois

Il faut donner aux idées la chance de devenir réalité. Et au Gasslihof les idées, entre autres culinaires, abondent. Les côtelettes de chamois provenant de la région de Safien sont un vrai régal pour les papilles.

Côtelettes de chamois de Safien et beurre de bolets

Pour 4 personnes

8 côtelettes de chamois d'environ 80 g

200 g de beurre

3 jaunes d'œufs

80 g de panure faite maison avec du pain blanc

150 g de bolets, coupés en morceaux sel et poivre

30 g de persil, haché thym

Assaisonner de sel et de poivre, mettre au frais. Faire revenir les côtelettes dans du beurre avec une brindille de thym et les mettre dans le plat à gratin chaud. Etaler le beurre de bolets froid sur la viande et cuire 10 à 15 minutes au four. Servir avec des spätzlis ou des pommes de terre sautées et des légumes de saison.

Chauffer le four et le plat à gratin graissé à 180°C. Battre le beurre en mousse et ajouter les jaunes d'œufs, la panure et les bolets.

Conseil : La viande de chamois n'est pas toujours disponible. A titre d'alternative, ce menu peut également être préparé avec des côtelettes d'agneau.

La croûte de beurre aux bolets se marie parfaitement avec la viande. Photo: Ursina Waldburger



La recette d'Ursina Waldburger: « Les événements se sont enchaînés. »



C'est loin de la civilisation, au cœur du parc naturel de Beverin, que naquirent les plans de la famille Waldburger. De

nouveaux projets y sont sans cesse développés. L'un d'eux est le bistrot du Gasslihof. Les réactions positives et le souhait des visiteurs de pouvoir y passer la nuit ont donné naissance au projet suivant: à l'avenir, une douzaine de lits garantiront une expérience inoubliable aux visiteurs. Pour Ursina Waldburger, il est important de proposer des produits issus de la ferme ou de la région. Voilà pourquoi elle aime servir à ses hôtes une côtelette de chamois de Safien chassé par son

mari. Outre la vente directe à la ferme, le Gasslihof loue également des lugas et des skis de fond. En été, la famille aide à organiser la « Pop-up-Bühne ». « Et une chose a mené à une autre », raconte Ursina Waldburger en souriant. « Mais malgré tous ces beaux projets, il est primordial de ne pas négliger la famille et ses besoins. » Ursina Waldburger se réjouit déjà d'effectuer de longues sorties à ski dans la nature sauvage de la vallée de Safien. Plus d'informations sur: www.gasslihof.ch

Union suisse des paysannes et des femmes rurales
Un réseau de femmes d'avenir
www.paysannes.ch

Vous aimeriez vous aussi présenter vos recettes préférées dans la Revue UFA? Alors prenez contact avec Anne-Marie Trümpi, au 058 433 65 22, anne-marie.truempi@ufarevue.ch.