



Bon appétit !

Émincé de Chamois Tandoori

par René Kaenzig

Des événements de l'actualité indienne et pakistanaise m'ont influencé jusque dans ma cuisine "chasse". C'est un mélange d'épices originaire du *Pendjab* et du *Chemire* qui s'est invité dans la préparation de mon émincé de chamois.

À l'ouverture du petit bocal de *Tandoori*, une odeur riche et subtile s'est dégagée dans toute la cuisine. J'ai été emporté dans les montagnes de cette région. J'ai bien étudié l'étiquette mentionnant le mélange des différents épices... c'est complet et c'est complexe: *coriandre, bois de santal, paprika, cumin, ail, gingembre, cannelle, poivre noir, cardamome, muscade et clous de girofle*. Je vous assure que le mélange coloré, digne d'un droguiste aguerri, a sublimé mon *Émincé de Chamois du Mont Raimeux*.

Bien saupoudrer de *Tandoori* les fines lamelles de viande de chamois. Faire revenir dans une casserole avec de l'huile bien chaude. Pas de souci si on met trop d'épices et si cela devient un peu piquant: le yaourt nature et le riz qui accompagnent la viande auront le rôle de réduire cet effet.

