



Bon appétit !

Émincé de Chevreuil Sweet & Sour

par René Kaenzig

Les voyages forment la jeunesse... c'est bon, je ne suis plus trop jeune, mais ce petit menu sympathique et facile à faire devrait nous faire voyager en Chine avec la fameuse sauce aigre-doux (糖醋排骨, *tāng cù pái gǔ*). D'origine, les chinois très branchés sur la viande de porc, c'est avec elle que le plat est apprêté. Plus tard, c'est également la volaille qui entre dans ce menu. Ben moi, c'est avec de l'émincé de chevreuil.

Émincer de la viande de chevreuil (100 gr/pers). On va laisser reposer la viande quelques heures au frigidaire dans un mélange de vinaigre (1 cs/100gr), de sauce de soja (1 cc/100gr), de maïzena (1 cs/100gr) et d'un petit filet d'huile.

Pour les légumes et fruits, on va peler et couper finement en rondelle une carotte/pers, couper grossièrement un oignon/pers, couper en cubes un poivron vert ainsi que couper deux rondelles d'ananas/pers en petits quartiers.

Pour le plat d'origine on va prendre des nouilles de riz (en 100 gr/pers). Mais le plat va aussi très bien avec nos pates

italiennes (tagliatelles; taglio-nis; vermicelles; etc...).

Tout est là. On va utiliser une grosse casseroles (par exemple un *Wok*) et chauffer de l'huile. Faire rapidement sauter la viande de chevreuil et la retirer. On remet de l'huile et on fait sauter les oignons, les rondelles de carotte et les dés de poivron pendant trois minutes. On rajoute les quartiers d'ananas et on laisse encore mijoter quelques minutes. On va verser du bouillon (1 dl/pers) et saupoudrer tout le plat avec quelques cuillères de sucre brun et un peu de ketchup. Mélanger le tout et attendre que la sauce lie et qu'elle devienne bien glacée. On ajoute l'émincé de chevreuil pour réchauffer la viande (une minute).

On aura cuit les pâtes à la durée nécessaire. Servir les pâtes recouvertes d'*Émincé de Chevreuil Sweet & Sour*.

À vos baguettes et bon appétit !

