



Bon appétit !

Tataki de Chevreuil du Mont Raimeux

par René Kaenzig

Et voilà qu'avec ma cuisine je me remets à voyager: direction *Île du Soleil Levant*. Avec mon "Tataki de Chevreuil du Mont Raimeux", je vous propose un peu d'exotisme japonais dans votre assiette.

Le *Tataki*, dans la cuisine japonaise, est une façon de préparer une viande ou du poisson. Dans ma proposition, on va saisir rapidement un morceau de viande de chevreuil dans du beurre à cuire très chaud. Le morceau de viande d'une couleur bien dorée à l'extérieur et crue à l'intérieur passera ensuite toute la nuit au frigo baigné dans une marinade de sauce de soja et d'épices multiples. Tout le secret (ou le succès) est dans la marinade. Ma marinade personnelle étant bien entendu à base de sauce de soja, mais celle-ci sera mélangée avec: sel, poivre, coriandre, paprika, muscade et de l'ail pressé. Avant de servir, on va rouler le morceau de viande encore bien mouillé de marinade dans des graines de sésame. Couper en fines tranches et servir sur un lit de salade. Une magnifique entrée pour les chaudes journées de ce prochain été.

Bon appétit !

