



Bon appétit !

Carpaccio de chevreuil du *Mt Raimeux* au Sirop d'Érable sur Lit d'Oranges

par René Kaenzig

Je crois bien que c'est ma proposition culinaire la plus simple que j'ai faite. Mais voilà, il fallait bien que je débute par quelque chose de simple pour mettre en condition mon nouvel assistant virtuel basé sur l'intelligence artificielle. J'ai donné au logiciel quatre mots: carpaccio, chevreuil, sirop d'érable et oranges. Voilà le résultat...

Pour la sauce, voilà ce qu'il me dit: "*Dans un bol, mélangez le sirop d'érable, l'huile d'olive, le sel et le poivre*".

Bon... c'est quand même moi qui me suis mis à la tâche avec mes couteaux. Mais je suis convaincu qu'à l'avenir, ce sera même un robot qui nous présentera le résultat final.

Mon assistant virtuel m'a encore mentionné la remarque suivante: "*Cette recette de carpaccio de chevreuil au sirop d'érable sur lit d'oranges ajoute une touche sucrée à la viande, le sirop d'érable apporte une saveur unique et se marie parfaitement avec les notes acidulées des oranges*".

