



Bon appétit !

Émincé de Chamois du Mont Raimeux au Curry Rouge, Ananas et Lait de Coco de

par René Kaenzig

Je voulais quelque chose d'exotique... j'aime voyager, et ceci, même dans ma cuisine. Mais j'aime aussi tenter des expériences. Tenter d'assembler le produit de ma chasse avec des plats du bout du Monde. Alors pourquoi ne pas chercher par exemple quelques épices en Thaïlande (curry rouge), un fruit en Amérique du Sud (ananas) et un autre au Sri Lanka (noix de coco). Le tout avec de la viande de chamois du Mont Raimeux... on se trouve alors définitivement à l'international.

La manœuvre est simple. On fera sauter rapidement dans de l'huile très chaude l'émincé de chamois (100 gr/pers). Un peu de sel et de poivre. On retire et on laisse au chaud.

Dans la même casserole, on verse 0.5 dl de bouillon/pers et on mélange avec 1 cuillère à soupe/pers de pâte de curry rouge. On versera encore 1 dl/pers de lait de coco et on remue le tout à feu moyen. Suite à cela on ajoutera des dés d'ananas (frais ou en boîte).

On attend que cette sauce s'épaississe (il est possible d'ajouter un peu de maïzena). Et on rajoute l'émincé de chamois. Rectifier l'assaisonnement selon ses goûts avec un peu de curcuma. Le tout est prêt pour le service. Accompagné de riz normal ou parfumé (basmati) et le voyage à l'international est assuré.

Bon appétit !

