



Bon appétit !

Émincé de Chamois du Mont Raimeux au Curry Jaune et Litchis

par René Kaenzig

C'est fait... voilà la trilogie de l'Émincé de Chamois du Mont Raimeux aux Currys...

Dans ma quête de trouver quelque chose d'exotique afin d'apprêter la venaison de chamois, je m'étais aventuré dans les currys. J'ai appris que les currys sont utilisés en Inde depuis des millénaires et que le curry n'est pas une épice mais un mélange d'épices. Le curry ne se limite donc pas à la couleur jaune bien connue chez nous. Alors pourquoi ne pas tester quelques-uns de ces mélanges. Ainsi est née dans ma tête et ma cuisine la "Trilogie d'Émincé de Chamois du Mont Raimeux aux Currys".

On trouvera la recette de l'émincé de chamois au "Curry Rouge" dans *Notr'Canard Nr 183*. La recette au "Curry Vert" se retrouve dans *Notr'Canard Nr 184*. Et la recette au "Curry Jaune" ci-après ne diffère pas beaucoup des autres. Sachez seulement que le moins fort des trois est le jaune; le vert est le plus fort et le rouge étant donc entre les deux.



Faire sauter rapidement l'émincé de chamois (100 gr/pers) dans de l'huile très chaude. Un peu de sel et de poivre du moulin. 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 jaune. On versera encore 1 dl/pers de lait de coco et on remue le tout à feu moyen. Suite à cela on ajoutera des litchis décortiqués et dénoyautés.

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

Bon appétit !