



**Bon appétit !**

## Émincé de Chevreuil du Mbot Raimeux au Miel et Sauce Soja

par René Kaenzig

Encore un de ces désirs d'exotisme... la sauce de soja s'invite à nouveau dans ma cuisine.

De l'émincé de chevreuil salé et poivré (150 gr/pers) sera mariné une nuit au frigo dans du miel (2 cs/pers), de la sauce soja (2 cs/pers) ainsi que d'un peu d'huile de colza (1 cs/pers). On y ajoute encore quelques grains de soja et on mélange bien le tout. Le bol fermé hermétiquement se reposera donc au frais.



J'ai prévu de servir l'émincé sur une galette de röstis. Pour être synchrone avec le service, il faut commencer par la cuisson des galettes. L'émincé sera prêt très rapidement. On va donc griller l'émincé dans une casserole bien chaude (pas trop d'huile, il y en a déjà dans la marinade). Et pour éviter qu'il n'y a trop de liquide, il n'est pas nécessaire d'utiliser toute la marinade. Il ne reste qu'à servir...

*Bon appétit !*

