



Bon appétit !

Émincé de Chamois du Mont Raimeux aux Oranges, flambé au Grand Marnier

par René Kaenzig

J'aime les oranges, sans modération et sous toutes leurs déclinaisons: natures, pressées, en sauces, en salades, en desserts, en confiseries, etc...

C'est donc tout à fait normal que j'intègre cet agrume dans mes réalisations culinaires. L'orange est aujourd'hui disponible tout au long de l'année. Mais la saison de l'orange va de décembre à avril. Je me souviens très bien quand j'étais bambin, c'est à Noël que nous avions les premières oranges à la maison.



L'orange est donc à l'honneur avec cette recette d'*Émincé de Chamois du Mont Raimeux aux Oranges, flambé au Grand Marnier*, non sans penser à l'honneur du chamois prélevé au Mont Raimeux. Petite précision, pour ceux qui ne connaissent pas la liqueur *Grand Marnier*: c'est un produit français à base de cognac et d'oranges amères.

J'aurai donc sous la main un bout de viande de chamois que j'émincerai en petits morceaux selon son choix et son humeur (150-200gr/pers). Peler et couper une orange/pers en petits cartiers. Enlever les éventuelles graines. Ce n'est pas

grave si on laisse aux cartiers d'orange un peu de membrane des cloisons. Cela évitera même que les cartiers se démontent lors de la cuisson finale du plat. Une dernière orange, bien lavée, sera nécessaire pour la décoration. On la coupera en belles tranches.

Les ingrédients sont prêts... on peut y aller. Saisir rapidement dans de l'huile très chaude l'émincé de viande de chamois. Sel et poivre selon ses goûts. Baisser le feu et on déglace le tout avec 0.5 dl de *Porto blanc* (j'ai toujours une bouteille de *Porto blanc* à la cuisine suite à quelques voyages au *Portugal*). J'ajoute 1 dl de sirop d'érable (le sirop d'érable fait souvent partie de ma cuisine suite à quelques voyages au *Québec*... de plus, il a des propriétés anti-inflammatoires, ce qui me va très bien). On laisse mijoter une dizaine de minutes en contrôlant bien qu'il y a toujours du liquide dans la casserole. Sinon, on va pouvoir ajouter un peu de bouillon.



Le moment est arrivé de flamber avec de la liqueur de *Grand Marnier*. 0.5 dl va



Bon appétit !

suffire. On verse dans la casserole et on allume! ... avec précaution! (ne pas oublier de déclencher la hotte d'aspiration en dessus du potager ...) *Ouaaahhh!* On est toujours surpris par la magnifique flamme bleue et de la chaleur que cela dégage. Mais que cela sent bon!

On va pouvoir ajouter les cartiers d'oranges et laisser mijoter à petit feu encore quel-ques petites minutes.



Il ne reste plus qu'à dresser les assiettes, à servir par exemple avec du riz et à décorer avec quelques tranches d'oranges.

Mmmmmh!