



**Bon appétit !**

## **Émincé de Chevreuil du *Mont Raimeux* au *Grand Marnier***

*par René Kaenzig*

Tailler un morceau de viande de chevreuil en lanières d'un demi-centimètre de largeur pour en faire de l'émincé: ce sera la base de mon "Émincé de Chevreuil du Mont Raimeux au Grand Marnier".

Quand on parle de Grand Marnier, on pense à l'orange. À part le chevreuil, c'est donc aussi l'orange qui est à l'honneur dans ce plat... moi qui adore l'orange. La preuve avec mes diverses recettes avec des oranges.

C'est donc la sauce qui va signer le plat. J'aurai besoin de deux oranges dont je vais râper et faire tomber dans une casserole quelques zestes. Je presse le jus des oranges dans la même casserole. Ajouter du jus d'orange déjà pressé s'il en manque (1 dl de jus pour 100 gr de

viande). J'ajoute du miel (1 cuillère à soupe par dl de jus) et du sucre (idem). Je fais chauffer et laisse réduire. Quand la réduction semble bonne, on pourra ajouter un peu de fécule de maïs pour épaissir la sauce.

Ne pas oublier que la viande de chevreuil est très vite cuite et qu'elle mérite d'être mangée rosée. Alors dans une casserole (un wok est l'idéal), on va chauffer de l'huile et griller très rapidement les lamelles (2 minutes). Saler, poivrer et déglacer avec une bonne rasade de Grand Marnier. Ajouter la sauce à l'orange et le tour est joué.

Accompagné de duchesses, ce sera un dîner de rois... *Bon appétit !*

