



**Bon appétit !**

## **Émincé de Chevreuil du *Mont Raimeux* aux Raisins**

*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 aux Raisins".

Les fruits se marient très bien avec la viande de gibier. Il n'en est pas autrement avec le raisin. Et si ce raisin vient de mon "Coteau du Côté" exposé au soleil à la base du Mont Raimeux... on ne peut pas rêver mieux.

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 ajouter des baies de raisin. Mais si votre raisin est bien fournis en pépins, alors il faudra couper les grains en deux et les épépiner. Ce n'est pas trop agréable quand les pépins craquent sous la dent et l'amertume va gâcher le plaisir gustatif. Alors... *Bon appétit !*

