



Bon appétit !

Émincé de Chevreuil du *Mont Raimeux* aux Dattes et à l'Orange

par René Kaenzig

Le changement climatique nous promet pour bientôt des palmiers sur notre montagne. Je prends donc de l'avance et j'ai réuni le chevreuil, les dattes et les oranges. J'ai donc concocté un "Émincé de Chevreuil du Mont Raimeux aux Dattes et à l'Orange". Les dattes nous viennent des oasis sahariennes et des zones arides du *Proche* et du *Moyen-Orient*. Les oranges, qui sont d'origines chinoises, arrivent chez nous depuis le monde entier (Brésil, Floride, Espagne, Italie, Grèce, etc...). Mais le chevreuil vient bien du *Mont Raimeux...* et il a été récolté par mes soins... pour une viande totalement naturelle. Dans ma cuisine, on n'a jamais fini de voyager.



On préparera les quelques dattes (pas trop, c'est très doux) en les coupant par la moitié dans la longueur et en les dénoyant. On épluchera une échalotte et on la coupera en petits dés. On va laver l'orange sous l'eau courante (il y a du produit de conservation sur la peau) et on va râper quelques zestes. Presser l'orange pour en récolter le jus. On va ensuite couper le morceau de viande de chevreuil en émincé selon ses préférences. On s'équipera encore avec un peu de sel, du

poivre, de l'huile d'olives et du beurre. Et voilà... on est prêt pour s'y mettre.

Dans une grande casserole (type *wok*) on fait chauffer un peu d'huile d'olives. Cuire rapidement la viande de chevreuil (2 - 3 minutes). Sortir la viande et la mettre de côté au chaud. On fait revenir dans la même casserole les petits dés d'échalottes (rajouter éventuellement un peu d'huile d'olives). Ajouter les dattes et laisser cuire à petit feu pendant 5 minutes. On rajoute ensuite le jus d'orange et les zestes avec un peu de sel et du poivre et on laisse mijoter encore 3 - 4 minutes.



Il s'agit maintenant d'épaissir un peu la sauce. On peut y ajouter de la fécule de maïs (*Maizena*), mais c'est meilleur si on ajoute un peu de beurre. Laisser fondre lentement le beurre et remuer tout en douceur avec une spatule. Quand la sauce s'est épaissie, on ajoute l'émincé de chevreuil. Laisser chauffer le tout encore quelques minutes et c'est prêt.

Personnellement j'ai choisi du riz comme accompagnement. Cela se marie magnifiquement bien avec la douceur de la sauce. Dans une couronne de riz (avec un peu de



beurre) et la viande de chevreuil au dattes et à l'orange en son milieu... vous voyagerez en *Orient* et vous dégusterez un Menu de Fêtes (très apprécié des enfants).

Bon appétit !

