



Bon appétit !

Nasi Goreng des Chasses du Mont Raimeux

par René Kaenzig

Pour annoncer le printemps, mettons un peu de couleurs dans notre assiette avec ma variante de *Nasi Goreng*. C'est le plat national indonésien, mais j'y ai apporté ma petite touche personnelle.

Avant de passer à la recette, j'ai tout de même une petite anecdote à raconter: Le tremblement de terre du 26.12.2004 qui a eu lieu au large de l'île indonésienne de *Sumatra* a engendré un tsunami meurtrier sans précédent sur toutes les côtes de l'*Océan Indien*. Dès le lendemain je pars en urgence à *Sumatra* avec mon équipe pour évaluer les dégâts, les besoins et pour organiser l'arrivée de nos hélicoptères. Comme il se doit, dans notre paquetage, nous avons chacun pour trois jours de subsistance pour être autonome dans une région dévastée par une catastrophe. À l'ouverture de la première ration de secours j'ai pu lire sur l'emballage la mention: *Nasi Goreng*... Vous pensez bien que depuis ce moment-là, j'ai un lien assez personnel avec ce plat typiquement indonésien...



Alors allons-y pour la version *Nasi Goreng* des Chasses du *Mont Raimeux*: pour 4 personnes il nous faudra 200 gr de riz parfumé (*Basmati*); 300 gr d'émincé de

chevreuil ou de chamois; 200 gr de haricots verts cuits *al dente* dans de l'eau salée et coupés en morceaux de 2-3 cm; 200 gr de carottes et un poivron rouge coupés en lamelles; 2-3 oignons fanes coupés en rondelles et encore 100 gr de jambon coupé en petits cubes; 3 dl de bouillon de poule; 2 cuillères à soupe de sauce de soja; 1 cuillère à café de sauce *sambal oelek*.

Lançons la manœuvre simple et rapide: on va cuire le riz parfumé selon les explications mentionnées sur l'emballage. Dans une grande casserole (genre *Wok*) on va rapidement saisir l'émincé de chevreuil ou de chamois dans de l'huile très chaude (5 minutes); saler/poivrer; retirer et réserver.



On remet de l'huile dans la même casserole et on fait sauter les carottes (5-10 minutes). On ajoute tous les autres légumes ainsi que les petits dés de jambon et on remue constamment (5 minutes).

On y verse les 3 dl de bouillon de poule, sauce soja et *sambal oelek*. On mélange avec le riz et la viande. Encore 2 minutes pour chauffer et c'est prêt.



Bon appétit !



Le tout est normalement servi avec un œuf au plat. *Bon appétit !*

