



**Bon appétit !**

# Émincé de Chamois du Mont Raimeux façon Thaï avec Noix de Cajou

par René Kaenzig

J'ai à nouveau voyagé dans ma cuisine et c'est la *Sauce de Soja* qui s'est immiscée dans mon nouveau plat. De plus, on va mettre un peu à contribution les petites bouteilles de produits bien distincts que l'on utilise qu'une seule fois et que l'on oublie avec le temps qu'elles ont là...



Comme le nom du plat l'indique, il me faudra un morceau de viande de chamois (150-200 gr/pers) que je vais émincer finement. Il me faudra aussi des noix de cajou grillées (100 gr/pers). Les noix de cajou du commerce sont généralement salées. On passera donc les noix sous l'eau froide pour les nettoyer. Un poivron coloré, un oignon et une gousse d'ail par personne fera l'affaire. Je parlais en préambule des petites bouteilles oubliées: alors j'ai besoin de sauce de soja; d'huile d'olive; de vinaigre balsamique; de jus de citron; de féculé de maïs (*Maïzena*) et de miel. Ne pas oublier le riz...

Pour la première étape: on s'occupe de la viande et des noix de cajou. Dans un *Wok*, on va faire revenir rapidement (5 minutes), dans de l'huile d'olive très chaude, l'émincé de chamois et les noix de cajou. On ajoute 1 cuillère à soupe/pers de sauce de soja et la même quantité de miel. À feu moyen, on va

laisser caraméliser le tout pendant 5 à 10 minutes. On va mettre de côté dans un récipient.

Deuxième étape: on s'occupe maintenant des légumes. Dans le même *Wok* on y met un filet d'huile d'olive et à feu moyen on fera revenir les lamelles de poivrons, l'oignon émincé grossièrement et l'ail coupé finement. On ajoute un peu de jus de citron et une cuillère à soupe/pers de sauce de soja et la même quantité d'huile balsamique. On laisse cuire pendant 5 à 6 minutes.





Et finalement on ajoute dans le *Wok* la viande et les noix de cajou réservées et on réchauffe le tout. Servir avec du riz... et le tour est joué.

*Bon appétit !*