



**Bon appétit !**

# Émincé de Chevrillard du *Mont Raimoux* aux Légumes et au Miel

*par René Kaenzig*

Les belles couleurs de ce printemps et de ce début d'été m'ont poussé à transformer mon assiette en une palette de peintre. Ce sera un plat multicolore qui doit absolument nous donner le sourire. Tel est mon but ultime.

Carottes (orange), céleri (blanc), choux chinois (vert), champignons de Paris (beige), miel (jaune), sauce soja (noir), sel & poivre (multicolore) et bien entendu la viande de chevreuil (rouge). Tous participent à la fête pour nous égayer les papilles.

Lançons la manœuvre. On va peler les carottes et couper en petits dés. Ensuite c'est le céleri qui sera pelé et transformé également en petits dés. On s'occupe ensuite des champignons de Paris pour les couper en d'autres petits dés. Passons au chou de Chine pour le couper en lamelles. La viande de chevreuil sera transformée en petits cubes et saisie dans du beurre à cuire. Après deux minutes, on intégrera une bonne cuillère à soupe de miel et deux cuillères à soupe de sauce de soja. On retire le tout (viande et jus) et on couvre la casserole pour maintenir au chaud.

Dans une nouvelle casserole (wok) on va chauffer de l'huile d'olive. On va faire sauter les dés de céleri, de carottes et de champignons pendant 7 à 10 minutes. Après ce temps, on intègre les lanières de chou. Remuer le tout pendant 2 à 5 minutes. Ajouter la viande et le jus de miel et sauce de soja et laisser chauffer rapidement. Rectifier l'assaisonnement avec sel et/ou poivre. Et le tour est joué !

Servir l'émincé aux légumes et au miel dans un bol. Celui-ci pourra être accompagné de pâtes chinoises. Un plaisir gustatif, olfactif et gustatif...





*Bon appétit !*

