



**Bon appétit !**

## **Les Nems du Mont Raimeux**

*par René Kaenzig*

Les *Nems du Mont Raimeux*®... c'est juste une invention de plus à mon désir d'exotisme (en d'autres mots: rouleaux de printemps).

Carottes râpées; du chou finement coupé; des vermicelles de riz; quelques oreilles de Judas (champignons); un peu d'huile de soja; sel et poivre; et ... de l'émincé de chevreuil ou de chamois du *Mont Raimeux*. On mélange tout cela et on l'enroule dans une galette de riz et hop dans la friteuse (huile pas trop chaude, env 150°C). Le tout accompagné de riz parfumé et de sauce aigre-doux.

À la fin, ce n'est pas un verre de *Saké* que j'ai bu, mais bien... une gentiane du *Mont Raimeux* !

