



Bon appétit !

Émincé de Chamois du Mont Raimeux au Curry Vert, Carrés de Pommes et Crevettes

par René Kaenzig

On aura bientôt la trilogie du "rouge-vert-jaune". On avait il y a quelques temps l'*Émincé de Chamois au Curry Rouge*. Je propose aujourd'hui la variante au curry vert (le curry jaune ce sera pour bientôt).

La manœuvre est pratiquement identique à celle proposée avec le curry rouge. On fera donc sauter rapidement l'émincé de chamois (100 gr/pers) dans de l'huile très chaude. Un peu de sel et de poivre du moulin. On retire et on laisse au chaud.

Dans la même casserole, on verse 0.5 dl de bouillon/pers et on mélange avec 1 cuillère à soupe/pers de pâte de curry vert. On versera encore 1 dl/pers de lait de coco et on remue le tout à feu moyen. Suite à cela on ajoutera des petits dés de pommes.

Parallèlement à cela, on grillera quelques grandes crevettes fraîches montées sur une brochette. Il est aussi possible d'en décortiquer quelquesunes, de les couper en rondelles et de les ajouter à l'émincé.



On attend que cette belle sauce s'épaississe (il est possible d'ajouter un peu de maïzena). Et on rajoute l'émincé de chamois. Rectifier l'assaisonnement selon ses goûts. Le tout est prêt pour le service. Accompagné de riz normal ou parfumé (basmati) et le voyage en Asie est assuré.

Bon appétit !

