



Bon appétit !

Pita à l'Émincé de Chevreuil mariné

par René Kaenzig

On me connaît maintenant: j'aime bien jouer avec la cuisine découverte lors de mes nombreux voyages. On dit que les voyages forment la jeunesse... je ne suis plus si jeune, mais c'est bien de cette époque que me reviennent toutes ces idées.

Alors voilà... c'est le *Moyen-Orient* qui s'est faufilé dans ma cuisine avec le pain pita. Ce fameux pain rond et plat très utile pour le fourer avec tout ce qui se mange: salades, fruits, viandes et même avec des douceurs. Ma proposition est de le remplir avec de l'émincé de chevreuil mariné.



Les pitas s'achètent toutes faites, mais c'est tellement plus sympathique d'en faire soi-même: faire une pâte à pain et laisser lever; aplatis la pâte avec un rouleau; couper des rondelles avec un emporte-pièces (Ø env 18 cm); cuire les deux faces dans une casserole dans un peu d'huile.



Vous allez dire que c'est banal... mais c'est maintenant que nous allons voyager: mariner de l'émincé de chevreuil dans $\frac{1}{3}$ d'huile d'olives de la région méditerranéenne (de la production de ma sœur en Crète); $\frac{1}{3}$ de sirop d'érable du Québec et $\frac{1}{3}$ de miel du *Grand-Val*. Ces trois ingrédients pour un tour du *Monde* que l'on va bien faire tourner avec un peu de sel et du poivre. On verse le tout sur l'émincé de chevreuil, on remue et on laisse mariner quelques heures au frais.



Prêt pour le service ? Griller l'émincé dans une casserole et remplir les pochettes de pain pita pour une dégustation à l'internationale...

Bon appétit !

