

Chevreuril

en Tartare

par Matthieu Payet Godet

TARTARE

Verser le jaune d'œuf dans un fond de sauce soja.

Hacher avec un couteau finement aiguisé votre filet de chevreuil le plus finement possible, la dégustation n'en sera que meilleur.

Dans un bol, mélanger le persil, l'échalote, la sauce worchester, le jus de citron et la moutarde

Couper le pain de mie en dés. Les faire revenir dans le beurre avec une gousse d'ail jusqu'à ce que vos croûtons soient bien dorés.

DRESSAGE

Hacher votre persil.
Dresser avec un emporte-pièce, ajouter le jaune d'œuf confit et les croûtons.
Terminer par le persil, une pincée de fleurs de sel et un tour de moulin à poivre.

Chevreuil

en tartare

par Matthieu Payet Godel

INGRÉDIENTS

1 filet de chevreuil
1 échalote
1 jaune d'oeuf
1 gousse d'ail
1 jus de citron jaune
Sauce soja
20g de sauce Worchester
Huile d'olive
10g de beurre
Fleur de sel
Poivre
Persil

USTENSILES

1 poêle
1 couteau à viande