

# Chevreuil

## 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