

Tartare de
Chevreuril

par Matthieu Payet Godet

OEUF CONFIT

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

CROÛTONS

Couper en dés le pain de mie
et le faire revenir dans le beurre
avec une gousse d'ail.

TARTARE

Hacher au couteau le filet de chevreuil.
Ajouter tous les autres ingrédients.

Dresser avec un emporte pièce
Ajouter le jaune d'œuf et les croustons.

Terminer par le persil,
une pincé de fleur de sel
et un tour de moulin à poivre.

Tartare de *Chevreuil*

par Matthieu Payet Godel

INGRÉDIENTS

1 filet de chevreuil
1 Échalote
Persil haché
20 g de Sauce Worcester
20 g Huile d'olive
Sel et poivre
Jus de citron

100 g de pain de mie
10 g de beurre
1 càs de moutarde

Sauce soja
1 jaune d'œuf

USTENSILES

1 couteau à viande aiguisé