

# *Chevrevuil*

**façon Tigre qui pleure**

*par Matthieu Payet Godel*

## MARINADE

Mélanger le gingembre coupé finement, la sauce soja, la sauce huître, la sauce nuoc mam, la coriandre et le persil. Laisser mariner la viande pendant 1h dans votre préparation.

## CUISSON

Faire revenir l'ail et les échalotes ciselés dans un fond d'huile et ajouter le jus de citron vert. Ajouter la viande, saisissez-la quelques minutes, rajouter la marinade dans votre poêle et faites-la réduire.

## DRESSAGE

Couper en tranches au moment de servir, pas avant. Arroser de sauce.

# Chevreuril

façon Tigre qui pleure

*par Matthieu Payet Godel*

## INGRÉDIENTS

600 g de filet de chevreuil

30 g de sauce soja

40 g de sauce huitre

15 g de Sauce Nuoc Mam

Coriandre

persil

10 g de gingembre

2 gousses d'ail

2 échalotes

1 jus de citron vert

## USTENSILES

1 poêle

1 couteau à viande