

Boulettes de

Cerf

par Matthieu Payet Godet

LES BOULETTES

Mixer ensemble le cerf, l'oignon, le pain de mie, le lait, un œuf, le sel et le poivre.

Former des boulettes.

Tremper les boulette dans la farine, puis dans l'œuf battu puis dans la chapelure et cuire à la poêle dans de l'huile.

DRESSAGE

Dresser le yaourt à la grec.

Dresser les boulettes dessus et parsemer de menthe fraîche, du jus de citron vert et d'un filet d'huile d'olive.

Boulettes de

Cerf

par Matthieu Payet Godel

INGRÉDIENTS

400 g de filet de cerf

1 oignon

1 gousse d'ail

50 g de pain de mie

100 g de lait

2 oeufs

sel / poivre

80 g de farine

100 g de chapelure

yaourt grec

citron vert

menthe

huile d'olive

USTENSILES

1 mixeur

1 poêle