

Boulettes de

Cerf

par Matthieu Payet Godel

PRÉPARATION

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

Former des boulettes.

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

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

Pour la panure

80 g de farine

100 g de chapelure

yaourt grec

citron vert

menthe

Huile d'olive

USTENSILES

Un mixeur

Une poêle