

# Burger de *Cerf*

*par Matthieu Payet Godel*

## LES PICKLES

Faire bouillir le vinaigre et le sucre brun.  
Verser dedans l'oignon rouge en lamelle  
et laisser infuser 15 minutes hors du feu.

## STEAK

Hâché le cerf, l'ail  
et une pincée de fleur de sel.  
Faire un steack.

## LE BURGER

Mélanger la moutarde, le miel  
et le yaourt grec.

Snacker rapidement le pain ouvert en deux  
dans une poêle avec un peu d'huile.

Saisir le steak et déposer dessus une tranche  
de cheddar pour la faire fondre.

Etaler de la préparation au yaourt à la grec  
sur les pains, ajouter le steak et le fromage  
fondu dessus, des tranches de tomate,  
des pickles d'oignons et refermer.

**Burger de**  
*Cerf*

*par Matthieu Payet Godel*

**INGRÉDIENTS**

---

4 pains burgers  
4 pavés de cerf passés au hachoir  
1 oignon jaune  
1 gousse d'ail  
Moutarde  
Miel  
yaourt grec  
Sel poivre

Pickles  
150 g de vinaigre de cidre  
20 g de sucre brun  
1 oignon rouge  
3 tomates  
cheddar

**USTENSILES**

---

1 poêle  
1 casserole