

**Carpaccio de**

*Cerf*

**aux câpres**

*par Matthieu Payet Godet*

Faire revenir l'ail finement haché  
et réserver.

Couper la pomme en mini dés  
avec la cébette.

Ajouter l'ail, le vinaigre de cidre  
et le jus de citron vert.

Tailler finement le cerf préalablement  
mis au congélateur 10 minutes pour tailler  
plus facilement des fines lamelles.

Dresser dans une assiette en ajoutant  
la préparation ail/pomme.

Ajouter les capres, un filet d'huile d'olive,  
du sel et du poivre.

**Carpaccio de**

*Cerf*

**aux câpres**

*par Matthieu Payet Godet*

## INGRÉDIENTS

500 g de filet de cerf  
1 pomme granny smith  
1 cébette  
2 gousses d'ail  
90 g de câpres

Le jus d'un citron vert  
Huile d'olive

## USTENSILES

1 couteau très aiguisé.