



(Source : <http://www.lamaisondugibier.com>)



Tartare de cerf

préparation : 20minutes,

Ingrédients pour dix personnes :

tartare

- 800 g de médaillon de cerf
- 2 cuillères à soupe de crème sûre
- 1 cuillère à soupe de mayonnaise
- 2 cuillères à soupe de câpres hachées
- 1/2 bouquet de ciboulette finement ciselée
- 1 échalote française hachée
- 1 cuillère à thé de moutarde de dijon
- Au goût : sel, poivre

Salade

- 1 livre de jeunes pousses d'épinards
- 2 cuillères à soupe d'huile de noix ou de noisettes

Préparation du tartare de cerf :

Coupez le cerf en petits dés.

Dans un saladier, assemblez tous les ingrédients et mélangez.

Rectifiez l'assaisonnement et réservez au froid jusqu'au moment de servir.

Salade d'épinards :

Mélangez ensemble les ingrédients de la salade.

Dressage :

Moulez le tartare à l'emporte-pièce (environ 80 g de viande par personne).

Déposez 2 croûtons sur le dessus et surmonter le tout de salade.

Arrosez d'un filet d'huile d'olive.