



(Source : les recettes de l'Epicurien, www.epicurien.be)



Tartare de chevreuil aux olives noires et herbes fraîches

préparation : 45 minutes,
cuisson : 25 minutes

Ingrédients pour quatre personnes :

- 250 g de filet de chevreuil
- 10 olives noires marinées à l'huile d'olive, dénoyautées et détaillées en fines tranches
- 1 cuillère à soupe de copeaux de parmesan
- 1 cuillère à soupe de persil plat finement haché
- 4 feuilles de basilic frais finement ciselé
- 3 feuilles de coriandre finement ciselées
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive première pression à froid
- 1 cuillère à café de vinaigre balsamique
- Sel, poivre au moulin
- 1 bouquet de feuilles de roquette
- Vinaigre de vin vieux
- Huile de noix

Préparation du tartare :

Coupez le filet de chevreuil en tranches d'environ un demi centimètre d'épaisseur. Détaillez ensuite chaque tranche de viande en petit dés d'environ 5 x 5 mm. Disposez les dés de viande dans un saladier, et ajoutez les herbes hachées (persil, basilic et coriandre), les olives émincées, le vinaigre balsamique, et l'huile d'olive.

Saupoudrez le tout d'une cuillère à café de sel marin, et d'une cuillère à café de poivre moulu, avant de bien mélanger la préparation puis de la réserver au moins une heure au réfrigérateur.

Préparation de la salade d'accompagnement :

Nettoyez les feuilles de roquette, puis réservez-les en les gardant entières.

Dressage et présentation :

Disposez un cercle en inox au centre d'une assiette de service. Remplissez celui-ci avec le tartare bien réfrigéré, en tassant bien la préparation.

Répartissez autour de l'assiette quelques feuilles de roquette, assaisonnées d'un filet d'huile de noix et de vinaigre de vin.

Saupoudrez le tout de quelques copeaux de parmesan, puis retirez délicatement le cercle en inox.

Répétez l'opération pour le dressage des autres assiettes, puis servez aussitôt.