

Marie Robert

Tartare de cerf aux bolets, caviar de vinaigre de figues

Ingrédients

Recette pour 4 personnes

450 grammes de noix de cerf

1 échalote

Ciboulette, persil et ail

Huile d'olive, sel, poivre

Noisettes concassées

Vinaigre de figues

Caviar de figues en option

Préparation

Tailler la viande de cerf au couteau, ciseler l'échalote et la ciboulette.

Sauter les bolets préalablement coupés en brunoise avec le persil l'ail sel et poivre.

Assaisonner la viande avec l'échalote, la ciboulette, le sel, le poivre, l'huile d'olive, le vinaigre de figues et les noisettes concassées.

Dresser le tartare dans un cercle et le sauté de bolets en quenelle.



Le Café Suisse
Rue Centrale 41
1880 Bex