



CERF EN SALADE POUR DEUX

SALADE CHAUDE

INGRÉDIENTS :

- 200g cerf rouge en lanières
- 1/4 de tasse d'oignon rouge ciselé
- 1/4 de tasse de poivron jaune
- 1/4 de tasse de tomates cerise coupées en deux
- Fromage aux poivres râpé, quantité au goût de chacun
- Vinaigrette Épicéa LÉGUMES DU JARDIN ET PIN GRIS ou POIREAUX ET ÉPINETTE BLANCHE)
- Salade de jeune pousse (quantité pour deux personnes selon l'appétit)
- 1/2 cuillère à thé d'herbe de Florence (Méchant Mix)
- 1 cuillère à thé de beurre ou d'huile d'Olive (ou moitié/moitié)
- Sel et poivre

PRÉPARATION :

- Dans un grand bol, mélanger la salade de jeune pousse à la vinaigrette ÉPICÉA, laisser reposer afin que la saveur se mélange bien aux jeunes pousses.
- Dans un poêlon à feu maximum, mettre le beurre ou d'huile d'Olive (ou moitié/moitié), les herbes de Florence et le poivre.
- Réduire le feu à moyen et y déposer les lanières de cerf, les faire dorer. La cuisson peut être selon ce que vous désirez.
- Y ajouter les oignons rouges, le poivron jaune et les tomates cerise que vous avez coupés en deux. Brasser le tout afin de simplement donner une chaleur à ces ingrédients. Ne pas les cuire pour garder le croquant. Retirer du feu.
- Saler au goût
- Mettre les jeunes pousses dans les assiettes et y déposer le mélange de lanières de cerf et légumes.
- Râper le bloc de fromage aux poivres et servir