



TARTARE DE CERF, CROQUANT POMMES ET NOISETTES

Préparation : 20 minutes, Aucune cuisson, Portion : 4

INGRÉDIENTS

- *4 médaillons de cerf (d'environ 125g/chacun)*
- *1 pomme coupée en petits dés*
- *1 échalote hachée (1 petite)*
- *2 c. à table d'avelines rôties et concassées (noisettes)*
- *2 c. à thé de moutarde de Dijon à l'ancienne*
- *1 c. à table d'huile d'olive extra vierge*
- *1 c. à thé de jus de citron*
- *4 branches de ciboulette fraîches et ciselées*
- *Sauce tabasco (au goût)*
- *Sel et poivre du moulin (au goût)*

PRÉPARATION

- *Hacher finement au couteau (très petits cubes) la viande de cerf et réfrigérer.*
- *Tailler la pomme et y ajouter le jus de citron.*
- *Faire chauffer les avelines (noisettes) dans un poêlon pour les colorer légèrement puis les briser en petits morceaux (concassés).*
- *Tailler la ciboulette en rondelles et hacher l'échalote.*
- *Mélanger tous les ingrédients avec la viande sauf le tabasco, le sel et le poivre.*
- *Ajuster le goût avec le sel puis le poivre et le tabasco.*
- *Servir sur croûtons badigeonnés d'huile d'olive.*