



## TARTARE DE CERF ROUGE

*Pour 4 portions*

### INGRÉDIENTS

- 600 g de cerf haché finement à la main
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 2 c. à soupe de moutarde de Dijon à l'ancienne
- 2 jaunes d'œuf
- 1 c. à soupe de câpres égouttées et hachées
- ¼ de tasse huile d'olive
- 1 c. à soupe de ciboulette fraîchement hachée
- 1 c. à soupe d'échalotes françaises fraîchement hachées
- Sel et poivre (**attention pas trop de sel**)

### PREPARATION

*À l'aide d'un couteau, hacher finement la viande.*

*Dans un bol, mélanger le jus de citron, la moutarde, le jaune d'œuf, les câpres, la ciboulette et l'échalote et bien mélanger. Ajouter l'huile en filet en fouettant continuellement. Saler et poivrer au goût*

*Mélanger la viande à la préparation d'assaisonnement et laisser reposer un peu avant de servir.*

*Déposer sur un lit de salade de votre goût et garnir de copeaux de fromage aux poivres.*