



Facile



4 personnes



10 min de préparation



2h de temps de repos

Carpaccio de chevreuil



Suggestions:

Châteauneuf du pape

Bourgueil

Ingrédients

500g de viande de chevreuil (tirée de la gigue, du filet)
1 citron
Huile
Basilic
Parmesan
Sel, poivre

Préparation

- 1 Coupez les filets en tranches très fines. Disposez-les dans un grand plat, sans qu'elles se chevauchent.
- 2 Dans un bol, préparez le jus d'un citron. Salez, poivrez et battez, tout en versant une dizaine de cuillères à soupe d'huile. Versez le mélange sur les tranches de chevreuil.
- 3 Déposez un peu de parmesan en copeaux et de basilic coupé.
- 4 Laissez au minimum 2 heures au réfrigérateur, le temps que l'huile et le citron imprègnent et « cuisent » la viande.
- 5 Servez frais.



Astuces de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Si la viande que vous utilisez est fraîche, passez-la 1 heure au congélateur. Si la viande est congelée, choisissez le stade de décongélation où la viande est encore saisie par le froid.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthoise.fr

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise