

Tartare de Noël en entrée

pour 2 à 3 personnes

Ingrédients

250 g de filet de cerf

5 à 8 marrons confits

un cornichon au vinaigre

1 jaune d'œuf

un peu de ketchup

poivre, tabasco, fleur de sel

aiguilles de sapin blanc

cube de glace

Préparation

Hacher menu la viande de cerf à la main.

Mélanger soigneusement le jaune d'œuf, le cornichon, le ketchup et la viande avec le cube de glace et épicer avec le tabasco, la fleur de sel et le poivre.

Retirer le glaçon de la masse et ajouter cinq marrons débités en cubes.

Enfin, ajouter les aiguilles de sapin blanc finement ciselées à la masse et bien mélanger.

Laisser reposer deux à trois heures à couvert au réfrigérateur afin de permettre à l'arôme des aiguilles de sapin (tanins) de bien se développer.

Utiliser les marrons restants comme décoration.