



Guillaume ROYER

Abbaye de la Buissière
Route Départementale 33
21 360 LA-BUISSIÈRE-SUR-OUCHÉ
Tel : 03 80 49 02 29

Tartare de filet de jeune **CERVIDÉ** à la **moutarde** à l'ancienne

POUR 6 PERSONNES

550 gr de filet de cervidé
45 gr de moutarde
40 gr de moutarde à l'ancienne
30 gr de pomme Granny Smith
35 gr de poire Comice
10 gr de roquette
5 gr de persil
5 gr de ciboulette
80 gr de cornichon

PM huile d'olive
Noisette (Casette du Morvan)

Crème prise :

200 gr de crème fraîche
60 gr de moutarde à l'ancienne
8 gr de poudre de genièvre
PM sel / poivre

Mélanger le tout et réserver.

PROGRESSION DE LA RECETTE

Tailler le filet, éplucher la pomme Granny et la poire Comice, découper les cornichons en dés, ciseler les herbes.

Mélanger le tout, assaisonner le tout avec le reste des ingrédients.

Mouler en cercle de diamètre 80 et recouvrir de crème prise.

Saupoudrer de noisettes Casette.

*Servir à bonne température,
12°C à 15°C, pas trop frais.*

*Servir avec un vin blanc de
Guy Maugey.*

