



Tartare de gibier avec le goût de prairie et de forêt et du fromage de montagne

Recette pour 4 personnes

par Tilo Amft, chef cuisinier du Café 3692 à Grindelwald

Ingrédients :

300g de viande de gibier (chevreuil très frais mais conservé, noix, pièce ronde ou romsteak) du chasseur de votre choix

1 petit oignon rouge haché

2 c. à soupe de Tilo's cornichons au curry, hachés

1 jaune d'œuf

1 c. à soupe de moutarde douce

Fleur des Alpes Sel gourmet (Sel des Alpes)

Poivre

Bonne huile d'olive

1 trait de liqueur d'arolle

Bourgeons de sapin et persil hachés

Dresser sur une planche d'arolle avec du vieux fromage de montagne, des câpres, de l'ail des ours, du pain Wetterhorn de Chrigel Bigler (ou un autre pain au levain) et du beurre d'alpage

Décorer avec des fleurs d'ail des ours et des bourgeons de sapin