



CARPACCIO DE CERF MARINÉ AU SEL DES ALPES

— Pour 4 personnes - Recette de Marie Robert - Café Suisse à Bex —

Ingrédients :

- 1 kg de filet de cerf
- 1 kg de sel gourmet « Fleur des Alpes » (possibilité de le réutiliser ultérieurement)
- 240 g de sucre
- 50 g de romarin

Préparation :

- Nettoyer les filets.
- Mélanger le gros sel avec le sucre et le romarin.
- Envelopper les filets dans ce mélange. Laisser 24h, puis les rincer.
- Les laisser sécher dans la cave 3 jours, enveloppés dans un torchon.
- Trancher de fines lamelles, les assembler, puis détailler des cercles de 6 cm.
- Avec les chutes, réaliser un tartare avec des échalotes ciselées, et un peu d'huile d'olive.

Dressage :

- Dresser avec par exemple de la crème montée, des éclats de marrons, ...

