



Carpaccio di filetto di cervo marinato con sale delle Alpi

- Per 4 persone - Ricetta di Marie Robert - Café Suisse a Bex -

Ingredienti:

- 1 kg di filetto di cervo
- 1 kg di sale gourmet "Fiore delle Alpi" (possibilità di riutilizzarlo successivamente)
- 240 g di zucchero
- 50 g di rosmarino

Preparazione:

- Pulire i filetti.
- Mescolare il sale grosso con lo zucchero e il rosmarino.
- Avvolgere i filetti in questa miscela. Lasciare riposare per 24 ore, poi sciacquare.
- Farli asciugare in cantina per 3 giorni, avvolti in un canovaccio.
- Tagliare delle fettine sottili, comporre e poi tagliare dei cerchi di 6 cm.
- Con gli scarti, preparare un tartare con scalogno tritato finemente e un po' di olio d'oliva.

Presentazione:

- Servire ad esempio con panna montata e pezzetti di castagne.

