



Bon appétit !

Tartare de chevreuil

par René Kaenzig

Ingédients:

- filet de chevreuil (150-200 gr/pers)
(peut être remplacé par du filet de bœuf bien entendu)
- cornichons, câpres, oignons, ketchup, sauce aigre-doux, huile d'olives, poivre et sel

Les quantités, c'est selon les goûts et les envies. L'avantage de cette préparation, avec le petit goût de douceur qu'offrent le ketchup et la sauce aigre-doux, est qu'il convient aussi aux enfants qui sont fins becs...

Préparation:

- hâcher finement le tout ... et mélanger.

Le tout, accompagné de toasts et de Pinot Noir élevé en fût de chêne (ce dernier, uniquement pour les adultes) ... c'est un régal.

Bon appétit !

René Kaenzig

