

Tartare de cerf aux baies de Genièvre, marmelade de fruits nordiques au gin Ungava |

Recette pour 4 portions

Description

Un tartare assaisonné avec de la moutarde à l'ancienne, des baies de genièvre et un vinaigre de vin rouge. Un toast campagnard et une confiture aux fruits nordiques en accompagnement.

L'astuce du chef

Il est possible d'ajoutez ou de mélangez d'autres petits fruits nordiques (airelles, camerise, chicoutai...) dans la préparation de la confiture.

Ingrédients

Tartare

- 300 Gr Médaillons de cerf
- 1 Unité(s) Échalote française
- 2 Cuil. à soupe Câpres
- 10 Brin(s) Ciboulette
- 1 Cuil. à soupe Moutarde à l'ancienne
- 1 Cuil. à soupe Vinaigre de vin rouge
- 4 Baies Baies de genièvre
-
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Confiture

- 3 Cuil. à soupe Argousier
- 3 Cuil. à soupe Canneberges congelées
- 2 Cuil. à soupe Sucre
- 2 Cuil. à soupe Gin Ungava
-
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Garniture

- 4 Tranche(s) Pain de campagne
- 4 Pincée(s) Jeunes pousses
-
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Taillez le cerf en petits cubes réguliers et conservez la viande au froid.

Ciselez l'échalote, la ciboulette et hachez les câpres finement.

À l'aide d'un pilon, faites une poudre avec les baies de genièvre.

Tartare

Dans un bol, réunissez tout les ingrédients du tartare.

Ajoutez une pincée de fleur de sel, un peu de poivre du moulin et un filet d'huile végétale.

Mélangez et rectifiez l'assaisonnement.

Pain de campagne

Placez les tranches de pain sur une plaque à pâtisserie.

Frottez le pain avec un peu d'huile d'olive avant de le passer au four 8 minutes.

Confiture

Mélangez tous les ingrédients de la confiture dans une casserole et faites cuire à feu doux 8-10 minutes.

Retirez du feu lorsque vous aurez la texture désirée.

Montage de l'assiette

Moulez les portions de tartare et posez dans l'assiette de votre choix.

Placez un croûton de pain de campagne et un peu de confiture de part et d'autre du tartare.

Décorez avec quelques pousses ou un peu de salade.

Bon appétit!