



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
65165	Assortiment de mini moricettes® cuites 25 g x 60 - 1,5 kg	10 Pièce
178037	Filet mignon de cerf semi-paré 300/500 g	150 Gramme
1310	Cèpes morceaux 1 kg	100 Gramme
7951	Airelles	20 Gramme
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon-et-Engagé	10 Gramme
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	10 Gramme

Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation le filet mignon de cerf pendant 24 heures dans son sous-vide d'origine
- 2 Mettre en décongélation les moricettes à 0+3°C une demi-heure avant utilisation
- 3 Faire rôtir le filet de cerf puis le laisser refroidir. L'émincer en tranches très fines et réserver
- 4 Poêler les cèpes en morceaux à l'état surgelé sans sel ni matière grasse jusqu'à ce qu'ils dégorgent et ne rejettent plus d'humidité. Rectifier l'assaisonnement et ajouter l'ail et la ciboulette
- 5 Procéder au montage : ouvrir la moricette et déposer le filet mignon de cerf emincé. Ajouter les petits morceaux de cèpes légèrement concassés et finir avec les airelles à l'état surgelé