



# CARPACCIO DE CHEVREUIL

## Ingrédients (Pour une entrée de 4 personnes)

-500g de viande de chevreuil  
(tirée de la gigue, du filet, etc ...)

*Si la viande est fraîche, la passer  
une heure au congélateur*

*Si la viande est congelée, choisir le  
stade de décongélation où la  
viande est encore saisie par le froid.*

-1 citron

-Huile (éviter les huiles trop  
parfumées, qui supplanteraient le  
goût de la viande)

-Basilic

-Parmesan

-Sel, poivre

## Préparation

- Couper des filets en tranches très fines.  
Disposer les tranches dans un grand plat, sans qu'elles se chevauchent.
- Dans un bol, préparer le jus d'un citron. Saler, poivrer et battre, tout en versant une dizaine de cuillerées à soupe d'huile.  
Verser le mélange sur les tranches de chevreuil.
- Très classiquement, déposer un peu de parmesan en copeaux et de basilic coupé.
- Laisser au moins 2 heures au réfrigérateur, le temps que l'huile et le citron imprègnent et « cuisent » la viande.
- Servir frais