

**Sauté de**  
*Cerf*

**à la Thaïlandaise**

*par Matthieu Payet Godel*

Couper en dés le morceau de cerf.

Mélanger le cerf avec l'œuf battu  
et la maïzena

Ajouter le poivre, le sel et saisir  
dans une poêle.

Mélanger le vinaigre de riz, le mirin  
le soja, le miel, le concentré de tomate,  
le gingembre et l'huile de sésame  
et verser sur le cerf.

Cuire encore quelques minutes et servir.

Terminer en ajoutant quelques graine  
de sésame et de la coriandre.

Sauté de  
*Cerf*

à la Thaïlandaise

*par Matthieu Payet Godel*

INGRÉDIENTS

400 g de filet de biche ou cerf

2 œufs

15 g de féculé de maïzena

Fleur de sel

Poivre noir

10 g de mirin

15 g de vinaigre de riz

10 g de sauce soja

5 g de miel

Gingembre

10 g de concentré de tomates (ou  
ketchup)

5 g d'huile de sésame

Huile neutre pour la cuisson

Sésame

Coriandre

USTENSILES

1 poêle