



ÉCOLE CHARLES MERMOUD  
CLASSE DE CE2B - 2019

SALADE DE CERF  
FAÇON KOUMACOISE



SALADE DE CERF  
FAÇON KOUMACOISE

Préparation : 30 min

4 parts

Repos : 30 min

## INGRÉDIENTS

- 400 g de filet de cerf
- 1 gros concombre
- 1 grosse carotte
- 1 poivron vert
- 1 grosse tomate
- De l'oignon vert
- 1 oignon jaune
- 1 échalote
- 5 gros citrons
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de sauce de soja
- 1/2 cuillère à soupe de sucre
- Quelques gouttes de maggi
- Et du poivre

## USTENSILES

- Saladiers
- Couteaux
- Planches à découper
- Éplucheurs à légumes
- Râpes
- Presse-citrons
- Cuillères à soupe



SALADE DE CERF  
FAÇON KOUMACOISE

Préparation : 30 min

4 parts

Repos : 30 min

### **1. Le cerf et le citron**

Laver, couper en deux les citrons et les presser dans un saladier pour en récupérer leur jus (attention à ne pas laisser de graines). Couper le cerf en fines lamelles et les déposer dans un autre saladier. Verser le jus de citron sur la viande et bien la remuer pour l'imprégnation du jus de citron. Laisser cuire pendant 30 min. Puis presser le cerf imbibé de jus de citron.

### **2. Les légumes**

Éplucher, laver et râper la carotte. Éplucher, couper en 2, enlever les graines, le laver, le râper et presser le concombre. Laver, couper en 2, enlever les graines de la tomate et la couper en cubes. Laver, couper en deux, enlever les graines et couper en dé le poivron vert. Éplucher, laver et couper en lamelles l'oignon jaune et l'échalote. Laver les oignons verts et les couper finement. Rassembler dans un saladier tous les légumes et y ajouter le cerf cuit dans son jus de citron.

### **3. L'assaisonnement**

Ajouter le poivre, le sucre, l'huile d'olive, la sauce de soja et quelques gouttes de "Maggi". Bien mélanger le tout et laisser reposer au réfrigérateur pendant un petit moment.

### **4. Dernière étape**

Faire cuire 2 tasses-mesure de riz pendant que la salade de cerf rafraîchit au réfrigérateur.

Et voilà, la salade de cerf façon bien de chez nous est PRÊTE !!!

A déguster avec du riz blanc bien chaud en accompagnement.

Bon appétit !