

## *Wok d'émincé de cerf/biche et jeunes légumes, soja, gingembre et coriandre*

*Ingrédients pour 4 personnes : 600 g de filet de cerf/biche, 2 bottes d'oignons nouveaux, 2 bottes de carottes nouvelles, 100 g de pois gourmands, 1 botte d'asperges vertes, 150 g de fèves écossées, 50 g de gingembre confit, 1 dl de sauce de soja, 1 citron, sel, poivre, huile d'olive.*

*Laver, éplucher et cuire à l'anglaise les légumes en les jetant dans l'eau bouillante préalablement salée pendant 5 minutes. Sauf les oignons que l'on garde crus et les verts d'oignons finement ciselés. Coupez le filet de cerf/biche en fines tranches. A partir de ce moment le plat ne prend que 10 minutes. Faire chauffer le Wok, ou une large poêle avec un trait d'huile d'olive. Y faire revenir la viande de cerf/biche avec un peu de sel et du poivre ; ajouter les oignons blancs coupés en quatre, les carottes et les autres légumes verts, le gingembre, la coriandre hachée grossièrement, faire cuire rapidement pendant 5 minutes dans cesser de remuer à l'aide d'une spatule en bois, ajouter la sauce de soja et le filet de jus de citron, rectifier l'assaisonnement et c'est prêt !*