



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

| Référence | Ingrédients   | Quantité   |
|-----------|---|------------|
| 39847     | Filet de caille avec peau 20/40 g   | 10 Pièce   |
| 59736     | Mimolette extra-vieille affinée 18 mois 30% MG 225 g env. L' Affineur du Chef | 60 Gramme  |
|           | Algues wakamé   | 100 Gramme |
|           | Zeste d'orange  | PM         |

## Etapas de préparation

- 1 Dans un morceau de filet de caille, insérer de la mimolette extra-vieille. Rôtir
- 2 Réaliser un bouchon d'algues wakamé collé à la pectine. Saupoudrer de graines d'épeautre
- 3 Procéder au dressage. Finir avec des zestes d'orange blanchis