

Marbré de canard fumé et Brillat-Savarin



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

| Référence | Ingrédients | Quantité |
|-----------|--|------------|
| 36647 | Magret de canard fumé tranché MF 280 g +/- 45 g Rougié | 400 Gramme |
| 98579 | Brillat-Savarin au lait cru affiné IGP 32% MG 250 g L'Affineur du Chef | 1 Kilo |
| 9019 | Framboises 1 kg PassionFroid | 300 Gramme |
| | Noisette | PM |
| | 4 épices | PM |
| | Vinaigre balsamique | PM |

Etapas de préparation

- 1 Mixer le Brillât Savarin et ajouter du miel et 4 épices. Réserver dans une poche
- 2 Réaliser une vinaigrette noisette du Piémont, vinaigre balsamique et cassis
- 3 Dresser. Ajouter des framboises Meeker en décor