

Crottin de chèvre et magret fumé



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
58571	Crottin de Chavignol demi-sec au lait cru AOP 26% MG 60 g L' Affineur du Chef	600 Gramme
36647	Magret de canard fumé tranché MF 280 g +/- 45 g Rougié	200 Gramme
26187	Gésiers de poulet confits 1 kg	300 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	50 Gramme
	Roquette	PM
	Noix	PM
	Croûtons de pain	100 Gramme
	Sel, poivre, huile	PM

Etapas de préparation

- 1 Detailler les crottins de Chavignol. Les déposer sur un croûton de pain préalablement rôti à l'huile de noix. Toaster
- 2 Remettre en température les gésiers de poulet
- 3 Assaisonner la roquette avec du sel, du poivre, de l'huile d'olive et de l'échalote
- 4 Procéder à l'assemblage
- 5 En décor, saupoudrer de noix concassées. Pour finir, déposer des tranches de magret de canard

Crottin de chèvre et magret fumé

L'astuce du chef

Créez la surprise avec cette assiette qui révélera toute la singularité de ces mets et mettront en lumière votre talent. Un crottin de Chavignol L'Affineur du Chef provenant directement du Sancerrois, des tranches de magret de canard fumé Rougié, des gésiers de poulet confits... trois textures, trois saveurs, trois origines... un seul plat ! Varier les saveurs, c'est varier les plaisirs, à vous de jouer !

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid