



## Le wakamé



Budget :



### Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
39847	Filet de caille avec peau 20/40 g VF	120 Gramme
59736	Mimolette extra-vieille affinée 18 mois 29% MG 230 g env. L' Affineur du Chef	60 Gramme
	Algues wakamé	100 Gramme
	Zeste d'orange	PM

### Recette

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