

Marbré de canard fumé et Brillat-Savarin



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
36647	Magret de canard fumé tranché 280 g +/- 45 g MF 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

Recette

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