

Millebuis

MENU ÉTOILÉ À LA MAISON
PAR MAXIME KOWALCZYK, L'EMPREINTE



PRESSÉ DE FOIE GRAS EN CAZETTE,
CONFITURE DE COING EN TROMPE-L'ŒIL
& MÂCON SAINT GENGOUX LE NATIONAL BLANC



PRESSÉ DE FOIE GRAS EN CAZETTE, CONFITURE DE COING EN TROMPE-L'ŒIL

INGRÉDIENTS / 4 personnes

- 500 g de foie gras de canard éveiné
- 100 g de sucre
- 200 g de graisse de canard
- 50 g de cazette
- 1 pièce de coing

Faire chauffer la graisse de canard à 110 °C et la verser sur le foie gras. Laisser à température ambiante pendant 45 minutes puis égoutter le foie gras et le rouler dans un torchon. Réserver au frais durant une nuit.

Éplucher et tailler le coing en petits dés. Dans une casserole, verser le sucre, ajouter le coing et cuire comme une confiture.

Tailler une tranche de foie gras d'environ 2 cm d'épaisseur et la rouler dans la cazette. Disposer sur le foie gras des points de confiture de coing.

Une recette du chef
Maxime Kowalczyk
Restaurant L'Empreinte
à Buxy
(🍷 Guide Michelin 2020)

&

MÂCON SAINT GENGOUX LE NATIONAL BLANC

Des arômes citronnés, une belle fraîcheur, notre Mâcon Saint-Gengoux-le-National blanc sera l'accord parfait pour contrebalancer la richesse du foie gras et la gourmandise du coing en marmelade.

À servir à une température de 11 - 13 °C.



Millebuis