

Millebuis

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

POMMES RÔTIES, VANILLE DE MADAGASCAR,
SÉSAME & GRUÉ DE CACAO, FOUETTÉE DE COCO
& MÂCON SAINT GENGOUX LE NATIONAL ROUGE



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

POMMES RÔTIES, VANILLE DE MADAGASCAR, SÉSAME & GRUÉ DE CACAO, FOUETTÉE DE COCO

INGRÉDIENTS / 4 personnes

- 2 pommes Royal Gala
- 100 g de sucre
- 50 g de beurre
- 1 gousse de vanille
- 10 g de cannelle
- 250 g de lait de coco
- 100 g de crème
- 20 g grué de cacao

Éplucher et tailler les pommes en cubes d'environ 5 cm. Dans un plat allant au four, mettre les pommes, la cannelle, le beurre, le sucre et la gousse de vanille fendue en deux.

Cuire à 180 °C durant 30 minutes.

Mélanger le lait de coco et la crème. Verser dans un siphon à crème et ajouter deux cartouches de gaz.

Dans un bol, disposer les pommes rôties, ajouter la chantilly coco et le grué de cacao.

&

MÂCON SAINT GENGOUX LE NATIONAL ROUGE

Ce dessert onctueux profitera de la souplesse de notre Mâcon Saint-Gengoux-le-National rouge. Ses notes de fruits rouges et cannelle viendront se marier merveilleusement au cacao et aux arômes de noix de coco.

À servir à une température de 16 - 18 °C.



Millebuis