

Millebuis

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

NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES,  
DRAGÉES DE LENTILLES  
& HUILE D'OLIVE EXOTIQUE  
& MONTAGNY 1<sup>ER</sup> CRU "LES COÈRES"



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

## NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES, DRAGÉES DE LENTILLES & HUILE D'OLIVE EXOTIQUE

INGRÉDIENTS / 4 personnes

- 12 belles noix de Saint-Jacques
- 150 g de lentilles
- 1 oignon
- 1 carotte
- 100 g de lard gras
- 100 g de vin blanc
- 250 g de fruits de la passion
- 100 g d'huile olive

Éplucher et tailler en brunoise l'oignon et la carotte. Dans une casserole, faire revenir les lentilles avec l'oignon, la carotte, le vin blanc et le lard gras. Laisser cuire environ 35 minutes. Verser le tout dans des moules cubiques et laisser prendre au frigo environ 2 heures.

Couper en deux les fruits de la passion et ajouter l'huile d'olive. Bien mélanger.

Dans une poêle bien chaude, dorer les noix de Saint-Jacques 1 minute sur chaque face.

Disposer sur l'assiette les noix de Saint-Jacques, les cubes de lentilles et l'huile de fruits de la passion.

&

## MONTAGNY 1<sup>ER</sup> CRU "LES COÈRES"

La tonicité du Montagny 1<sup>er</sup> Cru "Les Coères" apportera de la tension et compensera les arômes enivrants du fruit de la passion. Il sublimerà la cuisson nacrée de la Saint-Jacques avec ses notes d'amande et de fleurs blanches.

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



Millebuis