

A close-up photograph of a roasted duck breast on a white, textured plate. The duck is golden-brown and glistening. It is garnished with three small, round, golden-brown items, possibly chestnuts or dumplings, each resting on a small, flat, golden-brown base. A dark, glossy sauce is drizzled around the duck. The background is softly blurred, showing a festive setting with warm lights and red accents.

Millebuis

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

CANARD COLVERT AUX CHÂTAIGNES & POLLEN,
VIRGULE DE CRÈME DE CASSIS
& BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE PINOT NOIR
"LES DEMI-HOTTES"



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

CANARD COLVERT AUX CHÂTAIGNES & POLLEN, VIRGULE DE CRÈME DE CASSIS

INGRÉDIENTS / 4 personnes

- 4 suprêmes de canard colvert
- 200 g de châtaignes
- 100 g de pollen
- 500 g de fond de volaille
- 200 g de crème de cassis

Dans une cocotte, disposer les châtaignes, faire chauffer et mettre les suprêmes de canard colvert dessus. Cuire dans un four à 180 °C pendant 15 minutes.

Faire bouillir le fond de volaille et ajouter le pollen. Cuire comme une polenta et couler dans des moules à virgule cannelés. Réserver au frais.

Faire réduire la crème de cassis jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse.

Décortiquer les châtaignes, les disposer sur une virgule de pollen.

Ajouter le canard colvert et la crème de cassis.

&

BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE PINOT NOIR "LES DEMI-HOTTES"

Avec ses tanins soyeux, le Bourgogne Côte Chalonnaise Pinot Noir "Les Demi-Hottes" va accentuer les arômes croquants de la crème de cassis et mettre en valeur le canard colvert par un bel équilibre flatteur.

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



Millebuis