

Thomas Collomb, chef de « la table d'hôte »,
restaurant étoilé à Gevrey-Chambertin

Filet de canard au miel, fleur de romarin avec navets
de printemps et jus d'orange sanguine

INGREDIENTS

- ✂ 1 ou 2 Filets de canard
- ✂ Miel
- ✂ Romarin
- ✂ Petits Navets de printemps
- ✂ Orange sanguine

DEROULE DE LA RECETTE

Faire cuire les navets dans le jus d'orange sanguine. En fin de cuisson faire réduire le jus pour glacer les navets.

Rôtir le filet de canard avec le miel dans une poêle, déglacer au vinaigre