Laurent PARRA
Restaurant Le Conty
5 Rue Félix Ziem
21 200 BEAUNE
Tel : 03 80 22 63 94

POT AU FEU de gibiers *à la moëlle* & LÉGUMES OUBLIES

POUR 8 PERSONNES

300 g chair de faisan
300 g chair de canard colvert
300 g de filet de sanglier
300 g de cerf
200 g de moelle
100 g de carottes jaunes
100 g de topinambours
100 de cerfeuil tubereux
100 g de panais

PROGRESSION DE LA RECETTE

Cuire les viandes du pot au feu 2h 30
Retirer viandes du consommé
Cuire l'ensemble des légumes taillés en bâtonnets 25 '
Réincorporer la viande et faire bouillir 5 ' minutes avec la moëlle.
Servir chaud.