

DOMAINES

ALBERT BICHOT

— MAISON FONDÉE EN 1831 —

Le Clos de Vougeot Grand Cru, Domaine du Clos Frantin

Servi sur les noisettes de chevreuil saisies, sauce poivrade, purée aux noisettes

Déjeuner servi à l'occasion d'un repas au restaurant de Bernard Morillon le 19 Novembre 2006



INGRÉDIENTS

1,5 kg de selle de chevreuil – 2 échalotes – 1 carotte
1 poireau – 5 grains de poivre écrasés – 2 c à s de fond de veau en poudre – 2 c à s de farine - 1 bouquet garni – 2 c à s d'huile d'arachide - 600 g pommes de terre à chair ferme – 50 g de noisette - 80 g de châtaigne sous vide – 20 cl de crème fraîche - 10 cl de lait – 80 g beurre – noix de muscade, Sel, poivre

6 personnes

Préparation: 40 minutes

Cuisson : 20 minutes

1 Désosser la selle et la couper en 6 tournedos (ou le faire faire par le boucher).

Préparer la sauce : concasser les os de la selle. Éplucher, laver et couper les légumes en dés. Préparer le fond de veau avec 15 cl d'eau. Faire chauffer un filet d'huile dans une sauteuse et faire brunir les os concassés. Ajouter le poivre puis les légumes. Saupoudrer de farine, mélanger bien. Verser le fond de veau. Saler puis ajouter le bouquet garni. Cuire 15 minutes environ. Retirer la casserole du feu. Couvrir et laisser tiédir. Passer la sauce à la passoire ou au chinois au-dessus d'une casserole. Faire réchauffer doucement, ajouter 10 cl de crème, rectifier l'assaisonnement et cuire à feu doux, sans bouillir, pendant 10 minutes environ. Garder la sauce au chaud.

2 La purée: peler, tailler les pommes de terre en cubes et les faire cuire 15 minutes à la vapeur. Hacher grossièrement les noisettes. Emitter les châtaignes. Porter le lait et la crème fraîche à la limite de l'ébullition. Dans un saladier, écraser les pommes de terre avec la crème chaude, le beurre froid en parcelles, sel, poivre et muscade puis y incorporer les châtaignes et les noisettes.

3 Saler et poivrer les noisettes de chevreuil. Chauffer une poêle antiadhésive avec un filet d'huile. Cuire les tournedos en les gardant rosés à l'intérieur. Les disposer sur le plat de service chaud. Entourer avec la purée moulée en quenelles. Napper de sauce bien chaude.



CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU Domaine du Clos Frantin

Ce Grand Cru présente une belle robe rubis aux reflets bordeaux. Dans sa jeunesse, notre Clos-de-Vougeot développe une palette aromatique complète et variée de petits fruits rouges et noirs. Avec les années, il s'oriente vers des notes de tabac blond et de thé. La bouche est charpentée mais pas rustique, avec une note mentholée que l'on retrouve millésime après millésime.

Servir entre 15 et 17°C