

DOMAINES

ALBERT  BICHOT

— MAISON FONDÉE EN 1831 —

Le Chambolle-Musigny 1^{er} Cru Les Chabiots, Albert Bichot

Servi sur le suprême et cuisse de pigeon légèrement caramélisés, garniture de sous-bois

Déjeuner servi au Restaurant Loiseau des Vignes le 20 Novembre 2011, à l'occasion de la Vente aux enchères des Hospices de Beaune



INGRÉDIENTS

4 pigeons - 60 g de beurre - 1 c à s d'huile - 2 échalotes
1 gousse d'ail - 1/2 bouquet de persil - 2 c à s de miel
1 c à s de fond de veau - 2 c à s de vinaigre balsamique
300 g de cèpes - 200 g de girolles - 150 g de trompettes
de la mort - 20 cl de crème liquide - 10 cl de vin blanc
sel - poivre

4 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

1 Nettoyer les champignons, les émincer grossièrement. Peler et émincer les échalotes, ciseler le persil, presser l'ail. Faire chauffer 30 g de beurre et l'huile dans une sauteuse. Ajouter alors les échalotes, laisser cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides. Ajouter les champignons et l'ail. Faites chauffer 3 minutes environ sur feu vif, il ne doit plus rester d'eau dans la sauteuse. Verser le vin blanc, faire bouillir 7 minutes. Ajouter la crème, saler et poivrer. Réserver au chaud.

2 Lever les suprêmes des pigeons ainsi que les hauts de cuisses. Taillader la peau en croix. Les poêler vivement côté peau d'abord. Les disposer dans un plat et glisser au four chaud pendant 5 min. Après avoir dégraissé la poêle, ajouter le miel. Rouler le pigeon dans le miel à feu vif pour le caraméliser. Retirer et tenir au chaud.

3 Déglacer le fond de la poêle avec un peu de vinaigre. Laisser réduire de moitié et ajouter 1 cuillère à soupe de fond de veau. Lorsque la consistance est atteinte, c'est-à-dire un peu épaisse, incorporer un peu de beurre au fouet pour donner à la sauce plus d'onctuosité. Poursuivre la cuisson 3 minutes sur feu moyen.

4 Disposer sur un plat chaud les champignons et les morceaux de pigeon nappés de sauce, saupoudrer de persil et servir aussitôt.



CHAMBOLLE-MUSIGNY 1^{er} Cru - Les Chabiots Albert Bichot

Ce Chambolle-Musigny 1er Cru les Chabiots possède une belle robe rubis aux reflets noirs. Il révèle au nez des arômes intenses de fruits noirs avec des notes de cassis, de mûre et de myrtille. A la fois floral et fruité en bouche, ce vin présente un bel équilibre ainsi qu'une finale longue et rafraichissante aux notes mentholées et de tabac. Servir à 17°C.