

## *Le Meursault, Domaine du Pavillon,*

Servi sur le Filet de Saint-Pierre poché au Chardonnay, coques et petits légumes, beurre d'algues

Plat servi lors d'un dîner avec des clients chez M. Bernard Bichot  
le 21 septembre 2011



## INGRÉDIENTS

800 g de filets de Saint-Pierre - 250 g de coques - 20 cl de Bourgogne Chardonnay - 10 cl d'eau - 1 cuil. à soupe de crème - 2 cuil. à soupe d'herbes fraîches : persil, aneth ou estragon - quelques tranches fines d'oignon jaune ou 1 échalote pelée et finement tranchée - 50 gr de beurre ½ sel - 2 cuil. à soupe d'algues (laitue, nori et dulse) - 8 mini carottes - 8 mini-navets - 1 jus de citron - 4 tranches de citron - 1 cuil. à café de fleur de sel - Sel et poivre

4 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

**1** La veille, préparer le beurre d'algues : verser 10 cl d'eau et le jus de citron dans un petit récipient, y plonger les algues quelques secondes afin de les réhydrater. Filtrer au travers d'une passoire fine et laisser égoutter. Dans un saladier, laisser ramollir le beurre puis ajouter les algues. Bien mélanger et mettre au frais.

**2** Le jour même, éplucher et laver les mini-légumes. Superposer deux paniers dans un cuit-vapeur, déposer les légumes dans le premier et les coques dans le deuxième. Retirer les coques dès qu'elles sont ouvertes puis les légumes lorsqu'ils sont cuits mais encore croquants. Décortiquer les coques, les réserver au chaud avec les légumes.

**3** Dans une sauteuse, verser le vin, l'eau, les herbes et les oignons (ou les échalotes) et amener à ébullition douce. Cuire les filets dans la sauteuse, 2 minutes sur chaque face. Retirer du feu et réserver au chaud.

**4** Mettre une pincée de sucre dans le bouillon et faire réduire sur feu moyen. Ajouter une cuillère à soupe de crème. Hors du feu, incorporer progressivement le beurre d'algues en remuant délicatement, rectifier l'assaisonnement, puis ajouter les coques.

**5** Dressage : dans des assiettes creuses chaudes, disposer la sauce au beurre d'algues et aux coques, les légumes chauds puis les filets de Saint-Pierre. Servir avec de la fleur de sel et une tranche de citron.



## MEURSAULT Domaine du Pavillon

Ce vin dévoile une robe jaune paille brillante et lumineuse. Son premier nez révèle un grillé discret, puis d'élégantes notes florales associées à des arômes de fruits blancs et jaunes. En bouche, il marie avec élégance soyeux, richesse et fraîcheur. Sa longue finale, très aromatique, développe de délicates saveurs briochées.

Servir entre 12 et 14°C.