

## Le Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> Cru Château Gris, Albert Bichot Servi sur les Ris de Veau aux girolles

Déjeuner servi à M. Jean-François Bazin, écrivain,  
Histoire du vin de Bourgogne, Éditions Jean-Paul Gisserot, 2002



### INGRÉDIENTS

3 tomates - 1 kg de ris de veau - 250 g de crème fraîche  
400 g de girolles - 4 échalotes - sel - poivre - 40 g de beurre

6 personnes  
Temps de préparation : 60 minutes  
Temps de cuisson : 20 minutes

- 1 Dans une sauteuse, mouiller les ris de veau à hauteur avec de l'eau froide et faire bouillir pendant 15 minutes. Retirer ensuite la petite peau qui recouvre les ris de veau.
- 2 Faire rissoler les girolles 5 minutes dans le beurre puis réserver.
- 3 Faire fondre les échalotes émincées dans le beurre puis réserver.
- 4 Détailler les ris de veau en escalopes puis les faire dorer doucement dans le beurre. Lorsqu'ils sont blonds, ajouter les échalotes et les girolles. Puis ajouter la crème fraîche. Laisser réduire 5 minutes, saler et poivrer.
- 5 Vous pouvez accompagner ce plat d'une purée de topinambours ou de châtaignes.



### NUITS-SAINT-GEORGES 1<sup>er</sup> Cru - Château Gris Albert Bichot

Belle couleur rubis soutenue. D'un nez élégant et racé, ce premier cru développe des arômes délicats de fruits noirs avec de belles notes florales. En bouche, le corps présente beaucoup de suavité avec toutefois une belle charpente, et un fruit en harmonie avec le boisé. Belle sensation de fraîcheur en finale. Servir entre 16 et 17°C.