

Le Pommard 1er Cru Les Rugiens, Domaine du Pavillon

Servi sur le cuisseau de veau de 7h, parfum romarin, petits légumes primeurs vapeur

Dîner servi au Château de Citran le 19 Juin 2007



INGRÉDIENTS

1 rôti de cuisseau de veau de 1,5 kg - 2 càs de romarin finement haché - 4 branches de romarin - 1 càs d'origan - 1 càs de moutarde forte - 10 cl d'huile d'olive

Pour la sauce :

3 tomates - 1 carotte - 1 oignon - 1 gousse d'ail - 1 courgette
1 poivron rouge - fond de veau - huile d'olive

Pour les légumes vapeur :

4 jeunes poireaux - 4 jeunes carottes - 4 jeunes navets - 1 poignée de petits pois ou de haricots verts - 1 poignée de fèves fraîches
sel - poivre

4 personnes

Temps de préparation : 20 min (+ marinade une journée)

Temps de cuisson : 7 heures

- 1 La veille, écraser le romarin et l'origan dans un mortier. Ajouter la moutarde et monter à l'huile comme une mayonnaise.
- 2 Enrober le filet de veau dans cette sauce aux herbes et l'envelopper dans un film étirable serré. Réserver 24h au réfrigérateur.
- 3 Le lendemain, préchauffer le four à 80°C. Faire revenir vivement la viande de tous les côtés dans une cocotte sur feu vif. Poser la viande dans un plat allant au four et enfourner pour 7h. Retourner régulièrement la viande.
- 4 Préparation du jus d'accompagnement : peler et épépiner les tomates et couper la pulpe en dés. Réserver. Eplucher et tailler la carotte, la courgette et le poivron rouge en petits dés. Réserver. Eplucher et ciseler l'oignon et l'ail écrasé.
- 5 Dans une sauteuse, à feu moyen, faire suer dans un peu d'huile d'olive l'oignon et l'ail ciselé et les dés de carotte, courgette et poivron avec un brin de romarin.
- 6 Mouiller avec un peu de fond de veau et ajouter les tomates en dés. Laisser cuire et réduire, jusqu'à obtenir un jus d'accompagnement. Assaisonner et maintenir au chaud.
- 7 Préparer les jeunes poireaux et les jeunes carottes en les débitant en rondelles. Ecosser les pois et les fèves, équeuter les haricots. Eplucher les jeunes navets et les couper en quartiers.
- 8 Disposer les poireaux, carottes et navets dans un cuit vapeur et faire cuire environ 10 minutes. Ajouter les fèves et les petits pois 5 minutes avant la fin. Les légumes doivent rester al dente.
- 9 Puis trancher le veau. Dresser la ou les tranches dans un plat de service ou en assiette et napper avec le jus réalisé. Disposer quelques légumes vapeur à côté. Décorer votre plat ou assiette avec du persil plat et un brin de romarin.



POMMARD LES RUGIENS 1er Cru Domaine du Pavillon

Ce Pommard 1er Cru Les Rugiens possède une belle robe couleur rubis profond aux nuances framboise. Son nez est puissant et fin à la fois, avec une dominante de fruits rouges, suivie d'un boisé-fumé très fondu. D'une belle longueur en bouche, ce vin présente beaucoup de densité, et des tanins racés.

Servir à 17°C.