

Le Latricières-Chambertin Grand Cru,

Servi sur le filet de canette rôti, crème de morilles, galettes de pommes de terre et épinards frais

Dîner servi au Caveau des Arches le 17 Novembre 2012,
à l'occasion de la Vente aux enchères des Hospices de Beaune



INGRÉDIENTS

4 filets de canette de Barbarie de 140 g chacun - 20 g de graisse de canard - 40 g de morilles séchées - 30 g d'échalote ciselée - 30 g de beurre - 50 cl de fond blanc de veau déshydraté - 50 cl de crème fraîche épaisse - Fleur de sel - poivre du moulin - 400 g de pommes de terre - 300 g d'épinards (frais, surgelés ou conserves) - 2 oeufs - 20 g de beurre - 3 c.à.s. de lait - 1 c.à.s. d'huile d'olive

4 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 30 minutes

1 Réhydratez les champignons au moins une nuit. Dans un saladier, lavez les champignons dans plusieurs eaux. Couvrez d'eau froide à hauteur et laissez tremper pendant une à deux heures minimum. Egouttez les morilles en conservant l'eau de réhydratation, que vous filtrerez, au travers d'un chinois doublé d'un filtre à café par exemple, pour retenir le sable. Blanchissez les morilles dans l'eau de réhydratation filtrée pendant une dizaine de minutes. Egouttez en conservant l'eau de cuisson que vous filtrerez à nouveau. Réhydratez le fond blanc de veau avec le jus de cuisson des morilles. Dans un sautoir, faites revenir les morilles avec une noisette de beurre, ajoutez l'échalote ciselée. Mouillez avec le fond blanc de veau : laissez réduire du tiers. Ajoutez la crème fraîche et laissez réduire jusqu'à ce que la sauce nappe. Réserver au chaud.

2 Pelez et râpez les pommes de terre. Equeutez et lavez les épinards. Faites cuire les feuilles à feu très doux, dans le beurre, à couvert, pendant 10 minutes. Mélangez les pommes de terre, les épinards, les oeufs, le lait. Salez. Chauffez l'huile dans une grande poêle anti-adhésive. Versez la préparation. Faites cuire à feu moyen 10 minutes puis couvrez et poursuivez la cuisson une dizaine de minutes. Faites glisser la galette ainsi obtenue sur un plat et remettez-la dans la poêle pour cuire l'autre côté pendant 10 minutes environ sans couvrir. Les deux faces doivent être bien dorées.

3 Pendant la cuisson des galettes de pomme de terre, faites saisir à la graisse de canard les filets de canette, puis les mettre au four à 240 °C pendant 6 minutes.

4 Après cuisson des filets, laissez reposer à couvert quelques minutes avant utilisation afin d'avoir une viande bien tendre.

5 Servez les filets de canette nappés de sauce aux morilles et accompagnés de galettes de pommes de terre.



LATRICIERES-CHAMBERTIN Grand Cru

Ce Latricières-Chambertin Grand Cru possède une belle robe grenat. A la fois délicat et intense, il développe au nez des arômes fruités de baies rouges telles que le cassis, la framboise et un côté floral de rose. En bouche, sa structure est imposante mais également souple et soyeuse. L'équilibre est parfait, la finale éblouissante.

Servir à 17°C