

## *Le Savigny-Lès-Beaune 1er Cru Les Peuillets,* Servi sur le croustillant de porc à la moutarde de Beaune

Plat servi lors d'un dîner aux Caves Saint-Nicolas le 15 juin 1998



### INGRÉDIENTS

900 g de filet mignon de porc – 2 cuil. à soupe de graines de moutarde  
80 g de chapelure de pain – 20 g de beurre doux – 5 cl de vin blanc sec  
1 échalote – 1 cuil. à soupe de moutarde forte de Beaune – 1 cl d'huile  
d'olive – 6 pincées de sel – poivre

6 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

- 1 Préchauffer le four à 220 °C (th. 7).
- 2 Peler l'échalote et la ciseler finement.
- 3 Parer les filets mignons de porc, les détailler en médaillons (en compter 3 par personne) et les saler.
- 4 Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Faire dorer les médaillons sur toutes les faces, les poivrer puis les disposer dans un plat allant au four.
- 5 Dans la même poêle, faire suer l'échalote dans le beurre additionné des graines de moutarde. Ajouter le vin blanc pour déglacer les sucs de caramélisation.
- 6 Retirer du feu, ajouter la chapelure ainsi que la moutarde forte. Enrober chaque médaillon de ce mélange, puis enfourner durant 5 min environ.
- 7 Servir avec un gratin de pommes de terre ou une poêlée de légumes de saison.



### SAVIGNY-LÈS-BEAUNE LES PEUILLETS 1er Cru

Le Savigny les Beaune 1er Cru « Les Peuillets » dévoile une robe jouant sur une palette de rouge foncé ponctuée de reflets grenat. Au nez, les arômes fruités et gourmands de fruits rouges et noirs évoluent vers quelques notes épicées. Une belle matière en bouche laisse la place à une finale séduisante sur des notes plus animales et un boisé bien fondu.

Servir entre 16 et 18°C.