

## Le Chablis Grand Cru Les Clos, Domaine Long-Depaquit

Servi sur les escalopes de foie gras de canard poêlées aux poires caramélisées, réduction de balsamique

Dîner servi au Caveau des Arches le 17 Novembre 2012 à l'occasion du week-end de la vente aux enchères des Hospices de Beaune



### INGRÉDIENTS

4 escalopes de foie gras de canard cru - 1 poire bien mûre (type Conférence ou Comice par exemple)  
1 c à s de miel - 5 cl de vinaigre balsamique  
Sel - poivre

4 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 5 minutes

1 Dans une assiette plate, déposer les escalopes de foie gras. Les fariner très légèrement de chaque côté. Cette étape n'est pas obligatoire mais permet aux escalopes de garder leur tenue lors de la cuisson.

2 Eplucher la poire, la couper en 4 pour l'épépiner. Couper des tranches dans la longueur (pas trop fines sinon elles casseront à la cuisson).

3 Dans une poêle, faire revenir le miel. Lorsque celui-ci commence à mousser, déposer les poires. Laisser dorer 1 minute de chaque côté. Ajouter le vinaigre balsamique et continuer la cuisson à feu doux.

4 Faire revenir les escalopes dans une poêle bien chaude (sans matière grasse) 1 minute de chaque côté. Saler, poivrer. Les mettre à égoutter sur du papier absorbant (pour retirer l'excès de gras).

5 Pour le dressage, mettre les tranches de poire puis déposer une escalope au centre. Napper de quelques cuillères du jus de cuisson de la poire.



### CHABLIS GRAND CRU LES CLOS Domaine Long-Depaquit

A l'oeil, notre Grand Cru « Les Clos » joue de sa palette jaune pâle avec toutes ses nuances. L'assemblage de nos deux parcelles se retrouve tout au long de la dégustation. Tout d'abord au nez, mêlant adroitement les notes florales de la parcelle la plus haute et celles de fruits secs (amandes grillées, noisette) de la parcelle à mi-coteau. La bouche est puissante, soutenue par une trame acidulée qui l'empêche d'être trop présente.

Servir entre 11 et 13°C