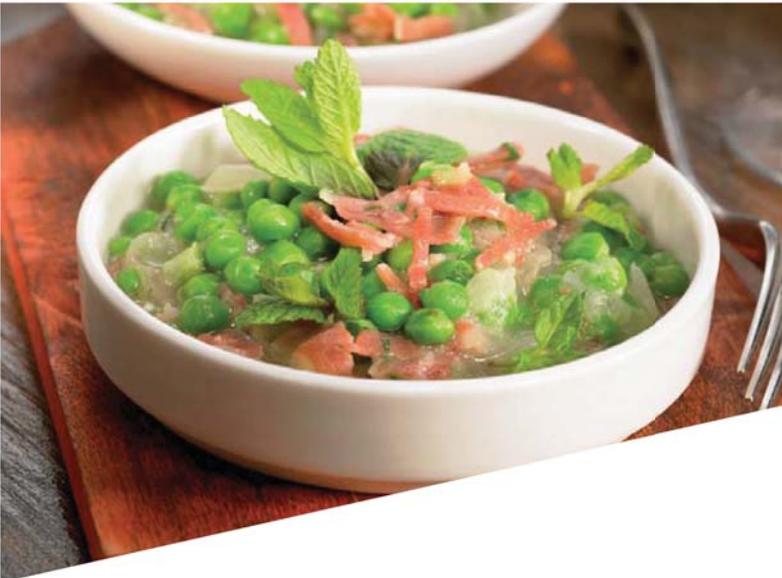


Le Gevrey-Chambertin Les Murots, Domaine du Clos Frantin Servi sur les petits pois à la Française

Plat servi au dîner de réception d'amis de la famille en 1934



INGRÉDIENTS

1,2 kg de petits pois non écosés
125 g de lardons fumés
2 oignons blancs nouveaux
2 cœurs de sucrine ou un petit cœur de laitue
1 cube de bouillon de volaille
15 g de beurre

4 personnes
Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes

- 1 Écossez les petits pois.
- 2 Rincez rapidement sous l'eau froide. Tranchez les oignons en lamelles.
- 3 Coupez légèrement le pied de 2 sucres, enlevez les feuilles abîmées si besoin, fendez-les en deux et lavez-les.

4 Faites fondre le beurre dans une cocotte. Faites y revenir les oignons 3 à 4 minutes, puis ajoutez les lardons fumés. Faites revenir 4 minutes supplémentaires. Ajoutez les moitiés de sucres, les petits pois, le bouillon cube et mouillez à hauteur avec de l'eau.

5 Couvrez et laissez cuire 20 minutes.

6 Servez tout chaud avec un poulet rôti, un magret de canard ou une viande grillée...



GEVREY-CHAMBERTIN Les Murots Domaine du Clos Frantin

Le Gevrey-Chambertin « Les Murots » possède une jolie robe rouge rubis avec quelques reflets framboise. Au nez, il dégage des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs sur des notes boisées et épicées. Les années lui apportent des notes animales, de musc et de fourrure. Gourmand et velouté, ce vin est soyeux, charpenté, tannique et bien équilibré. Une belle finale, persistante, sur laquelle on retrouve le fruité du premier nez.

Servir à 17°C.