

Le Beaune 1er Cru Clos des Mouches, Domaine du Pavillon

Servi sur le filet de bar, quinoa safrané, coulis d'épinards

Dîner au Restaurant Le Clos du Cèdre le 20 novembre 2011, à l'occasion de la Vente aux enchères des Hospices de Beaune



INGRÉDIENTS

4 filets de bar - 2 petits oignons nouveaux - 150 g de quinoa blond
30 cl d'eau - 30 g de parmesan - huile d'olive - 1 g de pistils de safran - 400 g d'épinards - 30 cl de bouillon de volaille - sel, poivre

4 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

1 Nettoyer et blanchir les épinards dans l'eau bouillante et salée pendant 5 minutes puis égoutter. Porter le bouillon de volaille à ébullition. Incorporer les épinards et mixer. Ajouter la crème et porter à ébullition 5 minutes. Rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud.

2 Éplucher les oignons nouveaux, émincer séparément la cive (les tiges vertes de l'oignon nouveau) et le bulbe de l'oignon. Faire fondre le beurre dans une poêle et ajouter les blancs d'oignons émincés. Saler, poivrer et faire suer.

3 Ajouter le quinoa et deux fois son volume d'eau avec le safran. Faire cuire à feu doux 15 minutes. Quand le quinoa est cuit, ajouter la cive émincée et le parmesan râpé.

4 Dans une poêle chaude antiadhésive avec un filet d'huile d'olive, saisir les filets de bar côté peau en les assaisonnant de sel et poivre. Les retourner et baisser le feu, puis cuire 2 minutes (attention, la cuisson peut être très rapide selon l'épaisseur du filet de bar).

5 Servir sur des assiettes en plaçant le quinoa dans un emporte-pièce et en disposant les filets de bar sur un lit de coulis d'épinard.



BEAUNE CLOS DES MOUCHES 1er Cru Domaine du Pavillon

Les notes de fleurs blanches, de miel et de cire préfigurent déjà d'un vin de haut niveau. Sa bouche est racée, ciselée, et d'une longueur incomparable.

Servir entre 10 et 12°C.